



HOTEL * GLAMPING * RESTAURANT * VERGADEREN * WELLNESS * PREVENTIEVE GEZONHEIDSZORG

VACATURE

Creatieve Sous-chef

"Alone we can do so little, together we can do so much."

Wie zijn wij?

- In het voorjaar van 2021 kochten wij het pand waar wellness, B&B en restaurant 'The Fox' gelegen te Genendijkerveld 19, 3945 Ham, in gevestigd was. We zijn het pand nu aan het renoveren en openen begin 2022 terug als 'Parkhoeve'.
- We starten met de opening van het hotel met 8 vernieuwde kamers. Daarnaast werken we nu aan enkele leuke tenten en tiny houses zodat je bij ons midden in de natuur kan overnachten. Nadien zullen we ook de wellness en het restaurant terug openen en de mogelijkheid aanbieden om een vergaderruimte te reserveren. We geloven dat wellness meer is dan een leuk dagje uit en willen ook stilstaan bij het preventieve gezondheidsaspect door samen te werken met gezondheidsprofessionals.

Taken

- Je ontwikkelt samen met de Chef-kok het menu concept op basis van je eigen ideeën, rekening houdend met een passende foodcost;
- Je voert alle keukenwerkzaamheden uit: mise-en-place, bereiden, schikken en presenteren van gerechten;
- Je beheert het volledige operationele gedeelte van de keuken mbt voorraadbeheer, bestellingen, dagelijkse organisatie,...;
- Je staat in voor de orde en netheid van de keuken rekening houdend met de geldende HACCP-normen.

Profiel

- Je genoot een koksopleiding. Een eerste werkervaring is een plus;
- Directe en eerlijke communicatie;
- Enthousiast, gedreven en creatief in je vak als Sous-chef. Je ziet mogelijkheden en geen problemen;
- Je kan zowel goed samenwerken als zelfstandig werken. Je kan goed plannen en werkt gestructureerd;
- Je bent flexibel en gemakkelijk in de omgang, ook in stressvolle momenten.

Aanbod

- De mogelijkheid om je eigen stempel te drukken op de gerechten die in Parkhoeve worden aangeboden, je eigen keuken te runnen en naamsbekendheid op te bouwen met 'Parkhoeve by...';
- Een job met impact waarbij je je talent als Sous-chef volop kan benutten in een nieuwe organisatie met aandacht voor een fijne werksfeer en goede work-life balans;
- Loon- en arbeidsvoorwaarden zijn in onderling overleg te bekijken. Startdatum is 4 april 2022;
- Tewerkstelling in een filevrije omgeving te Genendijkerveld 19, 3945 te Ham.

Selectieprocedure

- Interesse? Stuur dan je CV en motivatiebrief voor 28 februari 2022 naar info@parkhoeve.com ter attentie van Kathleen Broekx.
- Heb je nog vragen, dan kan je contact met ons opnemen via 0474/36 35 37 of neem een kijkje op onze website www.parkhoeve.com