

## Wij zoeken een zelfstandig werkend kok (m/v) (ca. 32-38 uur)

**Ben jij die creatieve collega met passie voor koken en gastvrijheid?**

**Beleef jij er dagelijks plezier aan je gasten een perfecte culinaire ervaring te laten beleven?**

**Dan wil het Schimmelpenninck Huys graag kennismaken met jou!**

### Funcctie-eisen

De ideale kandidaat is energiek en inspirerend met een passie voor culinaire prestaties op niveau. Spelen met kleuren, smaak en presentatie is jouw tweede natuur. Je wilt daarnaast de gast het liefst verrassen.

- Je hebt bij voorkeur een afgeronde SVH-Koksopleiding;
- Je hebt enkele jaren relevante ervaring in de keuken en met name in à la carterestaurants;
- Je bent een stressbestendige teamplayer die beschikt over een flinke dosis enthousiasme;
- Je bent in staat verantwoordelijkheid te dragen en je denkt probleemoplossend;
- Je bent helemaal op de hoogte van de actuele ontwikkelingen, trends en innovaties in F&B;
- Je vermijdt uitspraken als 'nee, dat kan niet' of 'het is druk';
- Je weet met een proactieve instelling het niveau van onze keuken verder omhoog te brengen.

### Werkzaamheden

- Je bent verantwoordelijk voor het voorbereiden en klaarmaken van gerechten volgens recept;
- Je beoordeelt de kwaliteit van te gebruiken producten/ingrediënten (versheid, houdbaarheid e.d.), klaarzetten van hulpmiddelen;
- Je bewaakt en controleert de kwaliteit, gaarheid, smaak en kleur;
- Je geeft bestellingen door, door het uitvoeren van à la minute-kookwerkzaamheden, portioneren en garneren;
- Je ziet toe op de werkzaamheden van de hulpkracht(en), je geeft aanwijzingen en instructies;
- Je ziet toe op de naleving van de voorschriften op het gebied van veiligheid, Arbo, HACCP en werk- en presentatiemethoden (huisstijl);
- Samen met de chef-kok plan je de dagelijkse werkzaamheden en verzorg je de bestellen van voedingsmiddelen en andere voorraad aanvullingen bij vooral vaste leveranciers tegen vaste condities;
- Je ontvangt, controleert en slaat bestelde voedingsmiddelen en andere artikelen op;
- Je bewaakt mede de houdbaarheid en hygiëne (HACCP);
- Je bent mede verantwoordelijk voor de kwaliteit en het bieden van een optimale gastbeleving;
- Je bent mede verantwoordelijk voor een schone werkomgeving.

### Bedrijfsprofiel

Hotel Schimmelpenninck Huys is een bijzonder hotel op een schitterende locatie in het centrum van Groningen. Ons elegante en charmante driesterrenhotel heeft 60 bijzondere hotelkamers, een restaurant, drie banquetingzalen, een Bourgondisch broodhuys, een chocoladeatelier en een schoonheidssalon. Wij bieden een uitdagende baan in een dynamisch hotelbedrijf. Het team is nieuw, gemotiveerd en gezellig, er heerst een informele werksfeer en er zijn korte communicatielijnen.

### Solliciteren

Vertel ons wat jou geschikt maakt voor deze baan en deel jouw motivatie en CV met ons.

Je kunt je CV en motivatiebrief (liefst digitaal) sturen naar:

De heer R. Ensel

General Manager

Hotel Schimmelpenninck Huys

[Rogier.ensel@charmehotels.eu](mailto:Rogier.ensel@charmehotels.eu)

Wij vragen kandidaten nadrukkelijk uitsluitend te reageren wanneer zij voldoen aan de gestelde functie-eisen. Acquisitie naar aanleiding van deze vacature wordt niet op prijs gesteld.