

Chef de Partie - NL

Is koken jouw passie? Wil jij werken in een keuken op topniveau? Werk jij graag met de allermooiste producten en de leukste mensen? Dan zijn wij opzoek naar jou!

Werkzaamheden

Als Chef de Partie werk je in teamverband aan de mise en place en de lunch/diner service. Je zorgt voor een constante voorraad en schone werkomgeving. Je werkt efficiënt en volgens de HACCP-regelgeving. Met de begeleiding van onze chef en souschef laat jij je creativiteit spreken en maak je de mooiste gerechten.

Wie zoeken wij?

- Je bent georganiseerd en werkt nauwkeurig
- Multitasking is jou op het lijf geschreven
- Je kan goed presteren onder druk
- Je houdt ervan om in een dynamische omgeving te werken
- Je hebt goede kennis van en werkt volgens de HACCP-regelgeving
- Jij hebt minimaal twee jaar gastronomische en ambachtelijke ervaring (of je bent een échte aanpakker en zeer leergierig)

Wat bieden wij jou?

Je komt te werken in een jong en enthousiast team. Onze medewerkers zijn het hart van onze business. Geef ons jouw initiatief, passie en energie en wij geven jou je droombaan! Je krijgt on-the-job trainingen en begeleiding, een marktconform salaris en uitdagende doorgroeimogelijkheden.

Herken jij jezelf en wil jij deel uitmaken van het Morgan & Mees team? Mail je CV en motivatiebrief naar:

iwouldlovetowork@morganandmees.com

Chef de Partie – English

Is cooking your passion? Do you want to work in a top-quality kitchen? Do you like to work with the most beautiful products and the nicest people? Then we are looking for you!

Activities

As Chef de Partie you work in a team on the mise en place and the lunch/dinner service. You ensure a constant stock and a clean working environment. You work efficiently and according to HACCP regulations. With the guidance of our chef and sous-chef, you let your creativity speak and you make the most beautiful dishes.

Who are we looking for?

- You are organized and work accurately
- Multitasking is made for you
- You can perform well under pressure
- You like to work in a dynamic environment
- You have good knowledge of and work according to HACCP regulations
- You have at least two years of gastronomic and craft experience (or you are a real go-getter and very eager to learn)

What do we offer you?

You will work in a young and enthusiastic team. Our employees are the heart of our business. Give us your initiative, passion, and energy and we will give you your dream job! You will receive on-the-job training and guidance, a competitive salary, and challenging career opportunities.

Do you recognize yourself and do you want to be part of the Morgan & Mees team? Mail your resume and motivation letter to: iwouldlovetowork@morganandmees.com