

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 zorg jij in teamverband voor de lunch en het diner. Een constante voorraad en schone werkomgeving zijn hierbij een van jouw prioriteiten. 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?

Morgan & Mees biedt een omgeving waar hoge kwaliteit, luxe en persoonlijke service samenkomen in een informele setting. Je krijgt veel vrijheid, zodat je jezelf kan zijn. Want zit jij lekker in je vel? Dan zal dit doorstralen naar ons team en onze gasten. We zijn een platte organisatie met korte lijntjes en bieden veel ruimte en verantwoordelijkheid, zodat jij continu uitgedaagd wordt en jezelf kan ontwikkelen. 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. 25 vakantiedagen (op basis van 40 uur), korting in onze hotels en restaurants, friends & family rate, zodat ook jouw familie en vrienden met korting kunnen genieten van ons aanbod. Gezellige personeelsborrels en het jaarlijkse personeelsfeest waar flink uitgepakt wordt.

Herken jij jezelf en wil jij graag deel uitmaken van the Morgan & Mees family? Mail je CV en motivatiebrief naar: work@morganandmees.com

Chef de Partie – ENG

Are you passionate about cooking? Do you want to work in a top-level kitchen? Would you like to work with the best products and the nicest people? Then we are looking for you!

Your tasks:

As Chef de Partie you will work as part of a team to prepare lunch and dinner. A consistent supply and clean working environment are one of your priorities. You work efficiently and according to the HACCP regulations. With the guidance of our chef and sous chef you will let your creativity speak for itself and create the most beautiful dishes.

This is you:

- You are organized and work accurately
- Multitasking is your style
- You can perform well under pressure
- You appreciate working in a dynamic environment
- You are knowledgeable and follow HACCP regulations
- You have at least two years of gastronomic and artisanal experience (or you are a real go-getter and very eager to learn)

What to expect from us:

Morgan & Mees offers an environment where high quality, luxury and personal service come together in an informal setting. We are a flat organization with short lines of communication and offer a lot of space and responsibility, so you are constantly challenged and can continue to develop yourself.

You'll 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.

Would you like to be part of the Morgan & Mees team? Mail your resume and motivation letter to: iwouldlovetowork@morganandmees.com