

Gezocht: Chef de partie/aankomend souschef

Per 1 augustus 2016 is het keukenteam van restaurant de Kloostergang op zoek naar een zelfstandig werkend kok/aankomend souschef. De keuken van de Kloostergang werkt zoveel mogelijk met haar eigen verbouwde kruiden en groenten. Ons vlees van de lokale agrarische sector laten wij zo heel mogelijk binnenkomen, om deze vervolgens ambachtelijk te bereiden. De basis is authentiek klassiek Frans, met een knipoog naar de Spaanse en Peruviaanse keuken. Dit is ook de PR naar de buitenwereld toe. Onze wens is de gast een ware beleving laten meemaken. Dit word gecombineerd met de allernieuwste kooktechnieken. Met in de achtergrond een ode aan alle grote chefs zoals de Librije en El Bulli laten wij onze passie vertaald achter op het bord.

Wat verwachten wij van je:

- * passie voor het vak*
- * toewijding*
- * afgerond zelfstandig werkend kok diploma niveau 3 of 4*
- * zeer flexibel*
- * fysiek en mentaal een harde werker*

Ben jij niet bang voor ons concept: “ de kok aan tafel”, wil je werken in een jong dynamisch gedreven team, ben jij als kok ook de ideale gastheer en of gastvrouw en weet je van aanpakken en heb je een hoog verantwoordelijkheidsgevoel, meld je dan aan met je CV

Stuur uw sollicitatie en motivatie naar info@dekloostergang.nl



Zenderensestraat 16
7525 TE Zenderen

www.dekloostergang.nl

 /Kloostergang  @Kloostergang