

Chef de Rang

Fine Dining | Michelinster | Boutique Hotel

Heb jij een grote liefde voor gastronomie, service op topniveau en het werken in een omgeving waar kwaliteit en beleving centraal staan?
Dan maken wij graag kennis met je.

Restaurant Central Park Voorburg is op zoek naar een Chef de Rang met fine dining ervaring en een sterke passie voor het vak.

Over Central Park

Central Park is een Relais & Châteaux boutique hotel met veertien kamers & suites en een restaurant dat sinds april 2023 is bekroond met een Michelinster. Daarnaast zijn wij lid van de Alliance Gastronomique.

Wij werken op internationaal niveau, met aandacht voor detail, verfijning en oprechte gastvrijheid.

Service & Wijnbeleving

Onder leiding van Joey de Kruijf (Meestergastheer SVH), Sasja Moonen en Lotte Kruisland speelt wijn een centrale rol binnen de gastbeleving. De wijnkaart telt inmiddels circa 2.750 wijnen, inclusief een uitgebreide Champagne-selectie, en werd door Gault&Millau uitgeroepen tot Wijnkaart van het Jaar 2023.

Als Chef de Rang ben jij een essentieel onderdeel van deze ervaring.

Jouw rol

- Verantwoordelijk voor een eigen rang binnen het restaurant
- Actieve rol in gastcontact, storytelling en servicebeleving
- Nauw samenwerken met keuken, sommelier en management
- Meedenken over kwaliteit, service en verbetering
- Werken in een omgeving waar **geen 9-tot-17-mentaliteit** past, maar wel passie, trots en vakmanschap

Wij zoeken iemand die:

- Ervaring heeft in fine dining / gastronomie
- Service ziet als een ambacht
- Energie krijgt van gasten en perfectie nastreeft
- Flexibel is en begrijpt dat topgastronomie geen kantoorbaan is
- Zich wil ontwikkelen binnen een Michelin-omgeving

Wij bieden:

- **Bruto maandsalaris €2.250 – €2.950**, afhankelijk van ervaring
- **8% vakantiegeld**
- Fooi- en groeimogelijkheden
- Werken binnen **Relais & Châteaux & Alliance Gastronomique**
- Korte lijnen en direct contact met het management
- Een hecht team en ruimte voor ontwikkeling

Chef de Rang

Fine Dining | Michelin Star | Boutique Hotel

Do you have a true passion for hospitality and fine dining service at the highest level? Then we would love to meet you.

Restaurant Central Park Voorburg is looking for an experienced Chef de Rang with a strong love for the craft and a genuine hospitality mindset.

About Central Park

Central Park is a Relais & Châteaux boutique hotel with fourteen rooms & suites and a restaurant awarded with a Michelin star since April 2023. We are also a proud member of the Alliance Gastronomique.

We operate on an international level, focusing on refinement, detail and sincere hospitality.

Service & Wine

Under the leadership of Joey de Kruijf (SVH Meestergastheer), Sasja Moonen en Lotte Kruisland, wine plays a central role in the guest experience. Our wine list currently features approximately 2,750 references, including an extensive Champagne selection, and was awarded Wine List of the Year 2023 by Gault&Millau.

Your role

- Responsible for your own section in the restaurant
- Creating memorable guest experiences through service and storytelling
- Close collaboration with kitchen, sommelier and management
- Contributing to continuous improvement of service standards
- Thriving in an environment where **passion matters more than a 9-to-5 mentality**

We are looking for someone who:

- Has fine dining experience
- Sees service as a profession, not a job
- Is guest-oriented, flexible and detail-driven
- Understands the dynamics of Michelin-level hospitality
- Wants to grow within a high-end gastronomic environment

CENTRAL
PARK

We offer:

- **Gross monthly salary €2,250 – €2,950**, depending on experience
- **8% holiday allowance**
- Tips and growth opportunities
- Working within **Relais & Châteaux & Alliance Gastronomique**
- Short communication lines and hands-on management
- A professional, passionate team