

## **Chef de Partie**

### **Fine Dining | Michelinster | Boutique Hotel**

Heb jij een passie voor koken op hoog niveau, werk je graag met de mooiste producten en wil je onderdeel zijn van een ambitieus Michelinsteam?

Dan maken wij graag kennis met je.

Restaurant Central Park Voorburg is op zoek naar een Chef de Partie die verantwoordelijkheid wil nemen over een eigen partie binnen onze keuken.

### **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, smaak, techniek en verfijning.

### **Jouw rol**

- Verantwoordelijk voor een eigen partie binnen de keuken
- Zelfstandig voorbereiden en doorgeven van gerechten tijdens service
- Bewaken van kwaliteit, presentatie en mise-en-place
- Samenwerken met chefs, sous-chefs en het keukenteam
- Actief bijdragen aan ontwikkeling van gerechten en werkprocessen
- Werken in een omgeving waar vakmanschap en ambitie centraal staan

### **Wij zoeken iemand die:**

- Ervaring heeft binnen gastronomie of fine dining
- Zelfstandig kan werken en verantwoordelijkheid neemt
- Oog heeft voor detail en kwaliteit
- Stressbestendig is en overzicht bewaart tijdens service
- Zich verder wil ontwikkelen binnen een Michelinomgeving

### **Wij bieden:**

- Bruto maandsalaris €2.500 / €3.250,- afhankelijk van ervaring
- 8% vakantiegeld
- Fooi- en doorgroeimogelijkheden
- Vierdaagse werkweek (4 Volle dagen)
- Werken binnen Relais & Châteaux & Alliance Gastronomique
- Een professioneel en gedreven team
- Ruimte voor persoonlijke ontwikkeling en opleidingen