



## **Chef de Partie (M/V – 32-38 uur)**

Als Chef de Partie maak je onderdeel uit van het vooruitstrevende Food&Beverage team van De Wilmersberg. De keuken, die verantwoordelijk is voor de foodstrategie, bestaat uit 10 gedreven en gepassioneerde professionals en leerlingen.

### **De uitdaging**

Als Chef de Partie werk je in de keuken van het restaurant van ons hotel. Je houdt je bezig met het bereiden en doorgeven van een breed assortiment culinair hoogwaardige specialiteiten uit vooral verse grondstoffen. Duurzaam en ambachtelijk koken staan bij ons voorop. Op basis van jouw kennis en kunde worden de gasten op diverse momenten van de dag verrast door smaak, presentatie en creaties van verse en Twentse producten. Het lukt jou om dit voor zowel de zakelijke als leisure gast te realiseren.

### **De taken en verantwoordelijkheden**

- Zelfstandig een partie draaien
- Bereiden van gerechten of gedeeltes daarvan volgens recept en planning
- Meedenken over nieuwe creatieve gerechten
- Beoordelen van de te gebruiken ingrediënten op versheid, houdbaarheid, etc.
- Instructie en begeleiding leerlingen; geven van aanwijzingen en controleren van kwaliteit
- Schoonmaken van de werkomgeving en keukenapparatuur

### **Het profiel**

- Je bent gepassioneerd en gemotiveerd
- Communicatief vaardig
- Bekend met HACCP
- Je bent flexibel in werktijden en - dagen
- Je beschikt over eigen vervoer

### **Wij bieden**

- Werkweek van 38 uur in vier dagen
- Opleidingsmogelijkheden
- Werken in een gemotiveerd team
- Werken met Horeko
- Vaste vrije dagen en een overurenregeling

- Mogelijkheid voor flexibele vrije dagen in het weekend
- Doorgroeimogelijkheden
- Kleding en schoenen van de zaak
- Goede secundaire arbeidsvoorwaarden

### **De Wilmersberg**

Landgoed De Wilmersberg staat bekend om de mooie ligging op 14 hectare landgoed. Voor veel mensen in Nederland, maar ook daarbuiten, is dit 4\* hotel één van de fijnste plekken om een korte of langere vakantie door te brengen. Zowel naar onze gasten als binnen het team heerst er een informele en ontspannen sfeer. Er is veel ruimte voor eigen creativiteit en eigen initiatief. De Wilmersberg beschikt over een restaurant, een lounge, 59 kamers en een Wellnessboutique.

De Wilmersberg is een bedrijf waar achter de schermen een informele sfeer heerst en veel ruimte is voor creativiteit en eigen initiatief. Wij geloven dat plezier in werk te vinden is in meer dan je best doen, het leuk hebben met elkaar en je verder kunnen ontwikkelen.

### **De vijf belangrijkste redenen om voor De Wilmersberg te werken.**

1. De Wilmersberg behoort tot de top van de beste en fijnste hotels in Nederland (nr. 9 van beste hotels op Tripadvisor), je kunt bij ons veel leren.
2. Het voordeel bij De Wilmersberg is dat je in een groot team (met ongeveer 100) collega's werkt, je werktijden zijn flexibel. Roosters worden in goed overleg gemaakt.
3. De Wilmersberg is een stabiel en gezond familiebedrijf.
4. Bedrijven buiten de horeca hechten veel waarde aan mensen met dienstverlenende horecaervaring. Werken bij De Wilmersberg is een investering voor het leven.
5. We bieden goede & faire arbeidsvoorwaarden.

### **De arbeidsvoorwaarden**

Goede primaire en secundaire arbeidsvoorwaarden die passen bij de taken en verantwoordelijkheden van de functie conform het KHN-arbeidsvoorwaardenreglement. Het betreft een zelfstandige functie en een leerzame uitdaging binnen een gepassioneerd en enthousiast team, voor 32-38 uur per week.

### **Hoe te solliciteren**

Sluit deze functie aan bij jouw achtergrond en wil je met een gemotiveerd team aan de slag om bij te dragen aan het realiseren van onze doelstellingen? Reageer dan snel en stuur je CV (een brief is niet nodig) naar [personeelszaken@wilmersberg.nl](mailto:personeelszaken@wilmersberg.nl), en vermeld sollicitatie 'Chef de partie' in de subject line.