

# STRANDZUID

## Chef de Partie

### FULLTIME / PARTTIME

Als Chef de Partie bij Strandzuid zal je, naast het aansturen van enthousiaste collega's, met passie zorgdragen dat onze 'beachy' gerechten perfect de keuken uit komen.

Word jij onze nieuwe  
Chef de Partie?!

Solliciteer snel via  
[werken@strand-zuid.nl](mailto:werken@strand-zuid.nl) of scan de QR!



### Taken

- Het verrichten van voorbereidende- en afrondende werkzaamheden in de keuken
- Er te allen tijde voor zorgen dat de gerechten perfect de keuken uit komen
- Controleren van de ingrediënten
- Het inwerken en aansturen van medewerkers keuken
- Met een optimistisch werkhouding zorgen voor een leuke werksfeer
- Het toezien op de naleving van de voorschriften op het gebied van veiligheid, Arbo en HACCP

### Ben jij...

- Iemand met een afgeronde koksopleiding?
- Iemand met meerdere jaren ervaring in de keuken?
- Zelfstandig, communicatief sterk en ben jij stressbestendig?
- Iemand die goed het overzicht kan bewaren en je emoties beheerst?
- Productief en maak je weinig fouten, ook onder hoge druk?

### Waarom bij ons werken?

- Salaris beter dan CAO Horeca op basis van ervaring
- Een keuken met alles wat je kokshart maar begeert
- Fijne werkomgeving met enthousiaste collega's
- Jaarlijks groots personeelsfeest