



STRANDZUID

Demi-Chef de Partie

FULLTIME / PARTTIME

START DATUM IN OVERLEG

Als Demi-Chef de Partie bij Strandzuid zal je met passie zorgdragen dat onze 'beachy' gerechten perfect de keuken uit komen. Je werkt nauw samen met de Chef de Partie en neemt de verantwoordelijkheden over bij zijn afwezigheid.

**Word jij onze nieuwe
Demi-Chef de Partie?!**

**Solliciteer snel via
werken@strand-zuid.nl of scan de QR!**



Taken

- Het verrichten van voorbereidende- en afrondende werkzaamheden in de keuken
- Het assisteren van de Chef de Partie
- Er te allen tijde voor zorgen dat de gerechten perfect de keuken uit komen
- Controleren van de ingrediënten
- Een optimistisch werkhouding wat zorgt 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?
- Leergierig en enthousiast?
- Zelfstandig, communicatief sterk en heb jij stressbestendige capaciteiten?

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