

THE MAKERS OF MANNA PRESENT TO YOU:



## **Chef de Partie restaurant MANNA & Juliette**

### **DE WERKZAAMHEDEN**

Ter versterking van ons keuken team zoeken wij een ambitieuze, Chef de Partie. In deze veelzijdige functie ben je mede verantwoordelijk voor de dagelijkse gang van zaken binnen de keuken van MANNA. Dit betreft het ontbijt, de lunch en het diner en alle overige serveermomenten die hier niet beschreven staan. Ook ben je verantwoordelijk voor het waarborgen van de kwaliteit en het service niveau.

Tot deze werkzaamheden behoren onder andere;

- Operationeel pro actief in de keuken.
- Voorbereiden, bereiden, en presenteren van de gerechten
- Signaleren en doorgeven van voorraadstatus aan de leidinggevende
- Coördineren van keuken werkzaamheden
- Doen van bestellingen
- Geven van instructies aan medecollega's
- Begeleiden van leerlingen en stagiaires
- Bewaken van het concept en waarborgen van het kwaliteitsniveau.
- Aanspreekpunt voor de bediening brigade.
- Bewaken en controleren van de wettelijk gestelde HACCP normen.

### **WAT VRAGEN WIJ VAN JOU?**

Als Chef de Partie van MANNA heb je een onbegrensde interesse in de wereldse eetculturen en een gedegen vakkennis, straalt je gedrevenheid en passie uit. Je bent een loyaal en gecommitteerd persoon en hebt meerdere jaren ervaring in gelijksoortige zaken en posities. Gezien het feit dat MANNA haar naam hoog te houden heeft na het winnen van de World Luxury Hotel Award, als beste hotel-restaurant van Europa, kan ambitie, motivatie, resultaat gericht en integriteit geen vraag meer zijn. Hooguit een vanzelfsprekendheid!

### **WIE ZOEKEN WIJ?**

Wij zoeken getalenteerde en gedreven zelfstandige koks met een natuurlijk overwicht en een gezonde dosis enthousiasme. Goede sociale vaardigheden en een team player zijn onlosmakelijk verbonden met deze functie.

MANNA zoekt de collega die zich herkent in onderstaande kernwaarden;

- Culinaire toppers met een afgeronde koks opleiding en minimaal 3 jaar werkervaring als leidinggevende in een vergelijkbaar bedrijf.
- Flexibele instelling en 100 % stress bestendig.
- Opgeruimd karakter en schoon in denken en doen.
- Brede interesse in wereldse eetculturen met een grootse creativiteit.
- Prestatie gericht en ambitieus.
- Trots op wat je doet en kan, maar ook het vermogen jezelf te ontwikkelen
- Gezonde dosis humor.

THE MAKERS OF MANNA PRESENT TO YOU:



### WAT BIEDEN WIJ JOU?

Een zeer afwisselend functie in een inspirerende en dynamische werkomgeving met een jong en fris team van collega's. Een succesvol concept met toekomstperspectief in een groeiend familie bedrijf.

Wij bieden de mogelijkheid tot een full time 4 daagse werkweek.

Naast de uitdagende functies zoals hier beschreven bieden wij nog veel meer. MANNA, Blue en Juliette steken de nek uit met het loyaliteitsplan. Wij bieden meer dan alleen een goed salaris en een bijzondere werkplek. Denk aan alle scholing en opleidingsmogelijkheden binnen jouw vak, wij kunnen het regelen voor jou!

Fitnessen bij ons? Wij betalen het voor jou.

Nog meer bijzondere arbeidsvoorwaarden? Vraag naar ons loyaliteitsplan of kom eens op gesprek.

### Details van de vacature

<b>Afdeling</b>	Chef de Partie
<b>Contractvorm</b>	Contract voor bepaalde tijd op basis van 38 uur per week met een gedeeltelijk taakstellend karakter.
<b>Werktijden</b>	Wisselende diensten van maandag tot en met zondag.
<b>Talenkennis</b>	Een goede kennis van de Nederlandse en de Engelse taal is een voorwaarde.
<b>Rijbewijs</b>	Rijbewijs B.
<b>Salaris</b>	Afhankelijk van leeftijd en werkervaring.
<b>Opleidingseisen</b>	Minimaal middelbare opleiding.
<b>Ervaring</b>	Ervaring in een soortgelijke functie in het hogere segment van de gastronomie is vereist.
<b>Solliciteren</b>	Je sollicitatie (met cv) kun je sturen naar MANNA, <a href="mailto:werken@manna-nijmegen.nl">werken@manna-nijmegen.nl</a> t.a.v. Deborah van Kempen. Heb je nog vragen? Mail die dan ook.