

Werken in de Keuken – Michelinster Niveau

Ben jij op zoek naar een uitdagende functie in een jong en ambitieus team, binnen een veelzijdige keuken met een Michelinster? Central Park biedt jou de kans om je culinaire carrière naar een hoger niveau te tillen in een kleinschalig en vooruitstrevend bedrijf met internationale allure.

Over Central Park

Central Park combineert luxe en verfijning met uitstekende gastronomie. Met 14 stijlvolle kamers en suites en als trotse partner van Relais & Châteaux, is ons restaurant in april 2023 bekroond met een Michelinster. Onze keuken is geïnspireerd door de klassieke Franse traditie met een eigentijdse twist, en we werken met kwaliteitsproducten van Nederlandse bodem.

Naast à la carte gerechten verzorgen we exclusieve ervaringen voor gezelschappen van 8 tot 80 personen, private dining, en bijzondere evenementen zoals bruiloften. Ons prachtige terras, met uitzicht op de Vliet, biedt een unieke setting voor onze gasten.

Vacatures in de keuken

Wij zijn op zoek naar enthousiaste professionals voor de volgende functies:

Chef de Parti 2 tot 3 jaar ervaring in Fine dining

Werktijden: 4-daagse werkweek.

Salarisindicatie: €2.450,- tot €2.750,- bruto per maand (excl. fooi en vakantiegeld).

Jouw rol: Als Chef de Parti ben je verantwoordelijk voor het zelfstandig voorbereiden en uitwerken van gerechten binnen jouw sectie. Je bewaakt de kwaliteit, werkt nauwkeurig en draagt bij aan het verfijnen van onze culinaire creaties.

Sous-Chef 4 tot 6 jaar ervaring in Fine dining

Werktijden: 4-daagse werkweek.

Salarisindicatie: €3000,- tot €3.500,- bruto per maand (excl. fooi en vakantiegeld).

Jouw rol: Als Sous-Chef ondersteun je de Chef-kok bij het aansturen van het keukenteam en de dagelijkse gang van zaken. Je denkt mee over menuontwikkeling, bewaakt de planning en draagt bij aan het waarborgen van de hoge standaarden die bij een Michelinster horen.

CENTRAL PARK

Wie zoeken wij?

- Wij zoeken gedreven professionals die:
- Enthousiast zijn over à la carte koken, maar ook genieten van de afwisseling van grotere gezelschappen.
- Oog hebben voor finesse en streven naar perfectie in elk gerecht.
- Gemotiveerd zijn om zichzelf en het team continu te verbeteren.
- Openstaan om hun talenten verder te ontwikkelen, of dat nu in een specifieke sectie is of door brede inzetbaarheid in de keuken.

Wat bieden wij?

- Een dynamische werkplek binnen een jong en hecht team.
- Ruimte voor persoonlijke ontwikkeling en doorgroeimogelijkheden.
- Een kans om te werken met de beste producten en technieken binnen een restaurant op topniveau.
- Aantrekkelijke arbeidsvoorwaarden, inclusief een 4-daagse werkweek en mogelijkheden externe trainingen.
- Voordelen via Relais & Châteaux en Alliance Gastronomique, zoals exclusieve tarieven bij andere aangesloten locaties, externe trainingen en samenwerkingsmogelijkheden.

Interesse?

Heb jij de drive en passie om deel uit te maken van ons ambitieuze team? Neem contact met ons op voor een persoonlijk gesprek waarin we jouw kennis, ervaring en ambities bespreken. Samen kijken we hoe jouw rol perfect aansluit binnen onze visie.

Contact:

Joey de Kruijf, Maître de Maison van Central Park.

☎ 070-387 20 81 | ✉ joey@centralparkvoorburg.com