

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

Work in the Kitchen – Michelin Star Level

Are you looking for a challenging position in a young and ambitious team within a versatile kitchen with a Michelin star? Central Park offers you the opportunity to elevate your culinary career in a small, innovative company with international allure.

About Central Park

Central Park combines luxury and refinement with outstanding gastronomy. With 14 elegant rooms and suites and as a proud member of Relais & Châteaux, our restaurant was awarded a Michelin star in April 2023. Our kitchen is inspired by classic French traditions with a contemporary twist, using high-quality, locally-sourced ingredients.

In addition to à la carte dishes, we provide exclusive experiences for groups ranging from 8 to 80 guests, private dining, and special events such as weddings. Our beautiful terrace, overlooking the Vliet, offers a unique setting for our guests.

Kitchen Vacancies

We are looking for enthusiastic professionals for the following positions:

Chef de Partie (2 to 3 years experience in fine dining)

- **Work schedule:** 4-day workweek.
- **Salary range:** €2,450 to €2,750 gross per month (excluding tips and holiday pay).
- **Your role:** As Chef de Partie, you are responsible for independently preparing and executing dishes within your section. You ensure quality, work meticulously, and contribute to refining our culinary creations.

Sous-Chef (4 to 6 years experience in fine dining)

- **Work schedule:** 4-day workweek.
 - **Salary range:** €3,000 to €3,500 gross per month (excluding tips and holiday pay).
 - **Your role:** As Sous-Chef, you assist the Head Chef in managing the kitchen team and daily operations. You contribute to menu development, oversee planning, and uphold the high standards associated with a Michelin star.
-

Who Are We Looking For?

We are looking for driven professionals who:

- Are passionate about à la carte cooking but also enjoy the variety of catering for larger groups.
 - Have an eye for detail and strive for perfection in every dish.
 - Are motivated to continuously improve themselves and the team.
 - Are eager to further develop their talents, whether in a specific section or through broader kitchen responsibilities.
-



CENTRAL PARK

What Do We Offer?

- A dynamic workplace within a young and close-knit team.
 - Opportunities for personal development and growth.
 - The chance to work with the best products and techniques in a top-level restaurant.
 - Attractive employment conditions, including a 4-day workweek, tips, and access to external training.
 - Benefits through Relais & Châteaux and Alliance Gastronomique, such as special rates at other affiliated locations, external training opportunities, and collaborations.
-

Interested?

Do you have the drive and passion to join our ambitious team? Contact us for a personal conversation where we can discuss your knowledge, experience, and ambitions. Together, we will determine how your role fits perfectly within our vision.

Contact:

Joey de Kruijf, Maître de Maison at Central Park.

 +31 (0)70-387 20 81 |  joey@centralparkvoorburg.com