

Functie:

Chef-kok. Chef de Cuisine.

Wie zijn wij:

Dit voorjaar in april 2020 openen wij ons geheel nieuwe, duurzame en permanente strandpaviljoen West aan Zee bij Paal 8, aan de Noordzeekust op Terschelling. Een paviljoen, gevestigd in het dorp West aan zee, ligt op ongeveer 250 meter van het recent gerenoveerde Hotel Paal 8. Het paviljoen beschikt over verschillende loungebanken, ruim opgestelde zitplaatsen, strandbedjes, openhaard, kampvuren, (vis-) BBQ `s, eigen visroker en kwalitatieve goede wijnen. Deze strandtent is daardoor apart en exclusief op zijn eigen manier. Als enige strandtent in West aan zee met uitzicht op enkel duin, strand en zee is het echt een plek om te onthaasten en te genieten van de kwaliteiten van de zeer gevarieerde keuken. Met het uitgestrekte en tevens breedste strand van Europa, leent strand West aan zee zich uitstekend voor tal van sportieve activiteiten zoals Blokarten, surfen, raften en bootcamp. Ook is er in het nieuwe pand ruimte voor Yoga en pilates. Er zijn grote plannen om in de toekomst van het dorp West aan zee een "Sportdorp" te maken met veel nieuwe evenementen en dito activiteiten.

Werkomgeving:

In het nieuwe paviljoen is uitvoerig nagedacht over de keuken. Een van werelds beste keuken producent Rosval heeft samen met ons het ontwerp zo ver door ontwikkeld, waardoor er een zo'n efficiënt mogelijke keuken van is gemaakt. Een keuken met extra dik RVS, geheel uitgebalanceerde lucht-installatie, WTW systeem, de nieuwste technische apparatuur, ruime opzet inductie, 150 liter VCC slede, 6- en 10 laags Rational ovens, extra brede warme- en koude pas, Cook & Hold, salamander, Bain-marie, crushed ice machine, aparte spoelkeuken met dubbele vaatwassers, ruime koel- en vriesopstellingen, 2 mise an place keukens, efficiënte routing, etc..

Keuken:

Een moderne werkomgeving waarin we proberen zoveel mogelijk te werken met verse (seizoens-) groenten, eerlijke en biologische (streek-) producten, veel verse vis, schaal- en schelpdieren, zuiver vlees en gevogelte, etc. Een greep uit de pure Italiaanse keuken, maar ook invloeden uit Azië. Inhoudelijk qua menukaart en recepten werken we veel met specials, daardoor is er veel afwisselingen en de mogelijkheid voor Chef en koks om je creatief door te blijven ontwikkelen. We hebben een eigen patissiere die de taarten en truffels maakt, en die op verzoek ook een desserttaart kan maken voor bijvoorbeeld een speciale aanvraag. Ook beschikken we over een eigen visroker, die dagelijks in de omgeving van het paviljoen rookt wat er voorhanden en nodig is. Voornamelijk de hardlopers makreel en zalm, maar ook paling en rode mul.

Functieomschrijving:

De kapitein van de keuken en tevens een goede collega die het team compleet maakt, een leider die met passie en efficiëntie de motor van dit nieuwe paviljoen een gezicht kan geven. Georganiseerd werken, met geduld kan overleggen en delegeren zijn net zo belangrijk als open staan voor verbeterpunten en niet bang is voor grote drukke pieken.

Kortom: van een Chef verwachten wij voldoende relevante werkervaring met referentie, aantoonbare vak- en productkennis, stressbestendigheid en goede communicatieve vaardigheden. Extra handig is het om in het bezit te zijn van Sociale Hygiëne, Leermeester, BHV/EHBO en rijbewijs B. Ook het behalen van nieuwe papieren om zichzelf verder te ontwikkelen is mogelijk.

Sollicitatie informatie:

Vanzelfsprekend conform Horeca Cao en hoger in overleg. Het betreft een functie met een dienstverband van een jaar, en bij goed functioneren is een vaste aanstelling uiteraard mogelijk. Woonruimte op Terschelling is bespreekbaar naar wens. Voor inlichtingen en sollicitaties met verzorgde CV kun je contact opnemen met:

Mevr. Celina Wiegman

Telefoon 0621502860

E-mailadres celinawiegman@hotmail.com