

COMER

DREEFZICHT



VACATURE

Voor Comer Dreefzicht Haarlem zijn wij op zoek naar een:

EXECUTIVE CHEF 38 UUR

Comer Dreefzicht is een nieuw restaurant midden in de Haarlemmerhout, het oudste stadspark van Nederland. Met een capaciteit van 250 zitplaatsen binnen, een overdekt, verwarmd terras met 250 plaatsen en 8 prachtige vergaderruimtes biedt Comer Dreefzicht een uitdagende werkomgeving. Bij Comer staat de gast centraal. De hoogste service en ambachtelijke gerechten, bereid met passie. Een allemansvriend, gastvrij voor jong en oud. Van tosti tot tournedos en van cocktail tot kaasplank; wij bieden verse, eerlijke en lokale gerechten.

Functieomschrijving:

Is koken jouw lust en je leven? Dan zien we bij Comer graag jouw skills. Als Executive Chef ben je verantwoordelijk voor het ontwikkelen van ons menu, het leiden van de keukenbrigade en het waarborgen van de hoogste kwaliteit van gerechten. Je brengt creativiteit, passie en vakmanschap naar elke maaltijd die jouw keuken verlaat.

Verantwoordelijkheden:

- Ontwikkelen en beheren van het menu, inclusief het bedenken van nieuwe gerechten en het handhaven van de kwaliteit van bestaande gerechten.
- Leiden en motiveren van de keukenbrigade om consistente en hoogwaardige gerechten te leveren.
- Zorg dragen voor een efficiënte werking van de keuken, inclusief personeelsplanning, voorraadbeheer en naleving van de veiligheids- en hygiënenormen.
- Samenwerken met leveranciers om de beste ingrediënten te verkrijgen en de kosten te beheren.
- Trainen en ontwikkelen van keukenpersoneel om hun vaardigheden en kennis te verbeteren.

Vereisten:

- Aantoonbare ervaring als Executive Chef in een hoogwaardig restaurant, bij voorkeur met ervaring in menu-ontwikkeling en inkoopprocessen.

- Uitgebreide kennis van culinaire technieken en trends, evenals een passie voor hoogwaardige ingrediënten en gerechten.
- Sterke leiderschapsvaardigheden en het vermogen om een team te inspireren en te motiveren.
- Uitstekende communicatieve vaardigheden en het vermogen om effectief te werken in een dynamische omgeving.
- Flexibiliteit om te werken tijdens avonden, weekenden en feestdagen.

Wij bieden:

- Een uitdagende leiderschapsrol in een nieuw restaurant met een geweldig team.
- Mogelijkheden voor professionele groei en ontwikkeling.
- Een competitief salaris en secundaire arbeidsvoorwaarden.
- Mogelijkheden om je culinaire visie te realiseren en bij te dragen aan het succes van Comer Dreefzicht.

Sollicitatieprocedure

Als jij denkt dat je de juiste persoon bent voor deze functie, stuur dan je CV en motivatiebrief naar vacature@comer.nl.

We kijken uit naar je sollicitatie!

WWW.COMER.NL

Egmond aan Zee | Dreefzicht Haarlem