



## FLORA BATAVA HOTEL

### *Word jij onderdeel van het openingsteam van het nieuwe Hotel Flora Batava in Breukelen?*

Op een unieke buitenplaats aan de Vecht, nabij Breukelen, vrijrijst begin 2021 **Hotel Flora Batava**, een bijzonder boutique hotel waar historie, natuur en eigentijdse luxe samenkomen.

Het hotel telt 45 prachtige kamers en suites, restaurant *Bloei*, een zonnig terras in de tuin, 2 vergaderzalen en een theehuis. De rijksmonumentale villa is omgeven door een parkachtige tuin.

De bijzondere ligging van het hotel nodigt uit om wandelend, per fiets of per boot ontdekt te worden. Het is een plek waar gasten tot rust komen en genieten, maar ook goed en effectief kunnen vergaderen of werken.

Maak deel uit van het (pré-)openingsteam en breng de buitenplaats weer tot leven. Een unieke en zeer leerzame ervaring in je professionele carrière. Gastvrijheid en proactief inspelen op de wensen van de gasten zit van nature in je en je gaat graag uitdagingen aan. Wij zijn daarom op zoek naar een :

### SOUS CHEF

#### **Wat ga je doen?**

Restaurant *Bloei* heeft een keuken waarbij respect voor de smaken en de veelzijdigheid van Nederlandse producten en ingrediënten centraal staan. Hierbij worden de gerechten gekenmerkt door stijlvolle eenvoud en mooie pure smaken. Als sous chef ben je verantwoordelijk voor de bereiding van de gerechten volgens afgesproken instructies en werkprocessen. Je delegeert taken aan de keukenbrigade en bent eindverantwoordelijk bij afwezigheid van de chef kok. Je leidt het team door zelf het goede voorbeeld te geven, motiveert op coachende wijze. Je streeft een hoog kwaliteitsniveau na en hebt oog voor details. Je ziet toe op efficiënt en verantwoord gebruik van ingrediënten en assisteert de chefkok in het behalen van de inkoopmarges. Naast ontbijt, lunch en diner in het restaurant verzorg je met je team ook de gerechten voor room service, het theehuis en meeting & events. Je zorgt voor afstemming met de bediening en communiceert helder en duidelijk naar je collega's. Verder draag je ideeën aan voor nieuwe gerechten en kom je met voorstellen ter verbetering van werkprocessen en gerechten.

#### **Wie ben jij?**

- Je hebt een passie voor koken en bent leergierig.
- Je bent een meewerkend leidinggevende die je medewerkers coachend begeleid.
- Je houdt van aanpakken en bent pas tevreden als het werk klaar is.
- Je bent stressbestendig en bewaart in alle rust het overzicht in hectische situaties.
- Je bent collegiaal en hebt een groot verantwoordelijkheidsgevoel.
- Je bent gastgericht en streeft naar de hoogste gasttevredenheid.
- Je doorziet snel knelpunten en gaat altijd oplossingsgericht te werk.
- Je hebt ervaring als Sous Chef of Chef de Parti; Ervaring in de hotellerie is een pré.
- Je hebt MBO niveau 4 werk- en denkniveau.
- Je bent full-time beschikbaar.

#### **Wat bieden wij?**

- Je krijgt een afwisselende baan binnen een inspirerende en informele werkomgeving, waar je samen met gemotiveerde collega's, streeft naar succes en plezier op de werkvloer.
- Je krijgt de kans om je kennis en vaardigheden te verbreden en te verdiepen en waar nodig verdere scholing te volgen.
- We hebben aantrekkelijke arbeidsvoorwaarden, personeelskorting op F&B, vrienden- & familiekorting en de mogelijkheid tot deelname aan een collectieve zorgverzekering.
- Salaris conform Horeca CAO.

Herken je jezelf in bovenstaande profiel en ben je toe aan een nieuwe uitdagende baan?

Solliciteer dan direct door een korte motivatiebrief met je curriculum vitae te sturen naar [werken@florabatava.com](mailto:werken@florabatava.com)

Voor meer informatie kun je contact opnemen via bovenstaand email adres.

