



Word jij onderdeel van het team van Hotel Flora Batava in Breukelen?

Op een unieke buitenplaats aan de Vecht, nabij Breukelen, staat sinds 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 team en geef de buitenplaats jouw signatuur. 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 :

CHEF KOK

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 chef kok ben je, samen met je team, de bedenker van deze gerechten voor zowel het restaurant, room service, het theehuis en meeting & events. Je bent verantwoordelijk voor innovatieve, toegankelijke en herkenbare gerechten, met zoveel mogelijk streek- en seizoensgebonden producten. Daaronder valt ook het coördineren van een zo efficiënt en effectief mogelijk bereidingsproces en het realiseren van een gezond inkooppercentage. Je streeft een hoog kwaliteitsniveau na, dat wel toegankelijk blijft voor een breed, lokaal publiek. Je stuurt de gehele keukenbrigade aan en leidt hen door zelf het goede voorbeeld te geven. Je motiveert je team op coachende wijze.

Wie ben jij?

- Je hebt een passie voor koken en bent creatief in het bedenken van nieuwe gerechten met streek- en seizoensproducten. Je laat je hierbij inspireren door nieuwe ontwikkelingen en trends.
- Je bent een meewerkend leidinggevende die je medewerkers coachend begeleid.
- Je hebt ervaring als Chef Kok of als Sous Chef; ervaring in de hotellerie is een pré.
- Je bent stressbestendig en bewaart in alle rust het overzicht in hectische situaties.
- Je bent flexibel, collegiaal en hebt een groot verantwoordelijkheidsgevoel.
- Je bent gastgericht en streeft naar de hoogste gasttevredenheid.
- Je bent analytisch, doorziet snel knelpunten en gaat altijd oplossingsgericht te werk.
- Je hebt MBO niveau 4 werk- en denkniveau (bij voorkeur aangevuld met SVH-leermeesterdiploma).
- Je bent full-time beschikbaar en ook bereid in de weekenden te werken.

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 stelt je eigen team samen en bepaalt de menukaart in overleg met de hotelmanager.
- 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.
- Vier daagse werkweek mogelijk in overleg.
- Salaris in overleg en afhankelijk van ervaring.

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

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