

Chef de Partie restaurant MANNA en Brasserie MANNA

Restaurant MANNA weet al meer dan 10 jaar gasten uit de hele wereld te verrassen met culinaire topkwaliteit en vaak bekroonde gastvrijheid.

MANNA's global food & fish-keuken drijft op onze ambitieuze en creatieve keukenbrigade. Als Chef de Partie ben je onderdeel van het team en medeverantwoordelijk voor de culinaire kwaliteit en veelzijdigheid van MANNA.

Na de lockdown zal MANNA het 2^e restaurant openen. Brasserie MANNA wordt een toegankelijk en laagdrempelig restaurant met de ambachtelijke voltreffers uit ons concept en de culinaire wereld. Brasserie MANNA zal zich onderscheiden door herkenbaarheid en goede kwaliteit in een bijzondere omgeving.

De werkzaamheden

Ter versterking van ons keukenteam zoeken wij een ambitieuze, Chef de Partie. In deze veelzijdige functie ben je medeverantwoordelijk voor de dagelijkse gang van zaken binnen de keukens van MANNA en Brasserie MANNA. Dit betreft het ontbijt, de lunch en het diner en alle overige serveermomenten die hier niet beschreven staan. Ook ben je verantwoordelijk voor het waarborgen van de kwaliteit en het serviceniveau.

Tot deze werkzaamheden behoren onder andere;

- Operationeel pro-actief in de keuken.
- Voorbereiden, bereiden, en presenteren van de gerechten
- Signaleren en beheren van voorraadstatus
- Coördineren van keuken werkzaamheden
- Doen van bestellingen
- Geven van instructies aan medecollega's
- Begeleiden van leerlingen en stagiaires
- Bewaken van het concept en waarborgen van het kwaliteitsniveau.
- Aanspreekpunt voor de bediening brigade.
- Bewaken en controleren van de wettelijk gestelde HACCP-normen.

MANNA **Blue**

ONE IN NEXT-LEVEL-HOSPITALITY

Oranjesingel 2c-4 14-20 | 6511 NT Nijmegen the Netherlands | T 024-7440094

www.manna-nijmegen.nl | www.blue-nijmegen.nl

Wat vragen wij van jou?

Als Chef de Partie van MANNA en Brasserie MANNA heb je een onbegrensde interesse in de wereldse eetculturen en een gedegen vakkennis, straalt je gedrevenheid en passie uit. Je bent een loyaal en geëngageerd persoon en hebt meerdere jaren ervaring in gelijksoortige zaken en posities. We zijn op zoek naar een professionele, ambitieuze Chef de Partie, die niet schrikt van een beetje dynamiek en die ons en onze gasten geregeld weet te verrassen met culinaire vondsten en eigen inbreng.

Wie zoeken wij?

Wij zoeken getalenteerde en gedreven zelfstandige koks met een natuurlijk overwicht en een gezonde dosis enthousiasme. Goede sociale vaardigheden en een teamplayer zijn onlosmakelijk verbonden met deze functie.

MANNA en Brasserie MANNA zoeken de collega die zich herkent in onderstaande kernwaarden;

- Culinaire toppers met een afgeronde koksopleiding minimaal 3 jaar werkervaring in een vergelijkbaar bedrijf.
- Flexibele instelling en 100 % stressbestendig.
- Opperuimd karakter en schoon in denken en doen.
- Brede interesse in wereldse eetculturen met een grootse creativiteit.
- Prestatie gericht en ambitieus.
- Trots op wat je doet en kan, maar ook het vermogen jezelf te ontwikkelen
- Gezonde dosis humor.

Wat bieden wij jou?

Een zeer afwisselende functie in een inspirerende en dynamische werkomgeving met een jong en fris team van collega's. Een succesvol concept met toekomstperspectief in een groeiend familiebedrijf.

Wij bieden de mogelijkheid tot een full time 4 daagse werkweek.

Naast de uitdagende functies zoals hier beschreven bieden wij nog veel meer. MANNA en Blue steken de nek uit met het loyaliteitsplan. Wij bieden meer dan alleen een goed salaris en een bijzondere werkplek. Denk aan alle scholing en opleidingsmogelijkheden binnen jouw vak, wij kunnen het regelen voor jou!

Fitnessen bij ons? Wij betalen het voor jou.

Nog meer bijzondere arbeidsvoorwaarden? Vraag naar ons loyaliteitsplan of kom eens op gesprek.

MANNA **Blue**

ONE IN NEXT-LEVEL-HOSPITALITY

Oranjesingel 2c-4 14-20 | 6511 NT Nijmegen the Netherlands | T 024-7440094

www.manna-nijmegen.nl | www.blue-nijmegen.nl

Details van de vacature

Afdeling	Keuken
Contractvorm	Contract voor bepaalde tijd op basis van 38 uur per week met een gedeeltelijk taakstellend karakter.
Werktijden	Wisselende diensten van maandag tot en met zondag.
Talenkennis	Een goede kennis van de Nederlandse en de Engelse taal is een voorwaarde.
Rijbewijs	Rijbewijs B.
Salaris	Afhankelijk van leeftijd en werkervaring.
Opleidingseisen	Minimaal middelbare opleiding.
Ervaring	Ervaring in een soortgelijke functie in het hogere segment van de gastronomie is vereist.
Solliciteren	Je sollicitatie (met cv) kun je sturen naar werken@manna-nijmegen.nl t.a.v. Deborah van Kempen. Heb je nog vragen? Mail die dan ook.

MANNA **Blue**

ONE IN NEXT-LEVEL-HOSPITALITY

Oranjesingel 2c-4 14-20 | 6511 NT Nijmegen the Netherlands | T 024-7440094

www.manna-nijmegen.nl | www.blue-nijmegen.nl