

Op ongeveer 70 kilometer ten zuidwesten van Toulouse, ligt in het departement Ariège –regio Midi-Pyrenées– te Daumazan-sur-Arize het mooie vakantiepark Résidence Château Cazalères. Op het vakantiepark staan 138 vrijstaande vakantiehuizen in eigendom van vooral Nederlandse en Franse eigenaren. De drie zwembaden, het Château met restaurant en poolbar en diverse andere faciliteiten maken samen Vakantiepark Château Cazalères.

Wat zoeken wij? Een gepassioneerde kok die de vakantie van onze gasten onvergetelijk maakt

Passie voor je vak en gastvrijheid staan bij ons hoog in de vaandel. Als chef-kok speel je een cruciale rol in onze keuken en draag je bij aan de culinaire ervaring van onze gasten. Je houdt je dan ook niet alleen bezig met het bedenken en bereiden van de gerechten, maar ook met alle daaruit voortvloeiende werkzaamheden. Je bent immers verantwoordelijk voor de gehele keuken.

Jij zorgt ervoor dat de gasten genieten van de lekkerste lunches en diners. Naast de dagelijkse lunches en diners in het hoogseizoen, worden periodiek ook groepsarrangementen en buffetten georganiseerd waar jij ook je steentje aan bijdraagt. Het is belangrijk dat jij gemotiveerd aan de slag gaat en het beste van het beste op tafel wil zetten waardoor de gasten maximaal kunnen genieten. Daarbij kijk je ook naar mogelijkheden om tijd en kosten te besparen zonder kwaliteit in te leveren, zodat je tot een mooie en redelijk betaalbare kaart komt.

In jouw streven naar het beste resultaat zorg je ook voor de invulling van de daarvoor noodzakelijke voorwaarden. Zo stuur je het keukenteam aan en maak je werkroosters waarbij rekening wordt gehouden met de onderliggende contracten, ben je verantwoordelijk voor het materiaalbeheer en plaats je bestellingen. Je houdt uiteraard zicht op de uitgaven en zorgt dat je binnen budget blijft. Kortom: Je weet wat er speelt in de wereld van eten en drinken en vertaalt ontwikkelingen en vernieuwingen graag door naar jouw keuken.

Wat vragen wij?

- ❖ Je hebt een afgeronde koksopleiding op mbo-niveau, aangevuld met minimaal 3 tot 5 jaar zelfstandige keukenervaring
- ❖ Je hebt goede kennis van allergieën, dieetwensen, foodtrends en bereidingstijden en weet deze kennis in de praktijk slim in te zetten.
- ❖ Je hebt kennis van regelgeving op het gebied van HACCP, Arbo en Veiligheid.
- ❖ Je hebt de kennis om een menukaart te maken
- ❖ Kennis van het inkopen van (dagverse) producten/ingrediënten en (de samenstelling van) de menukaart
- ❖ Bovendien ben je goed georganiseerd, stressbestendig, communicatief sterk en heb je een goede beheersing van de Franse, Nederlandse en/of Engelse taal.
- ❖ Je bent beschikbaar van 15 april tot 1 november 2024

Wat bieden wij?

- ❖ een salaris, in overeenstemming met de gestelde functie-eisen en de geboden ervaring;
 - ❖ woonruimte inclusief maaltijden op het park;
 - ❖ een uitdagende werkomgeving;
 - ❖ En als bonus kun je gebruik maken van alle faciliteiten op het park.
- Een referentiecheck kan deel uitmaken van de selectieprocedure.

Interesse?

Uw reactie met motivatie en CV kunt u sturen aan de secretaris van het bestuur: Stichting Résidence Château Cazalères (SRCC) mevrouw M. Vantoll, secretaris@cazaleres.com.