

Functiebeschrijving - Zelfstandig Werkend Kok (Chef de Partie)	
	Locatie: Oosterhout Type contract: Part time / Full time
Over de Bistro	Binnenkort openen wij een hippe Franse bistro in Oosterhout! Met een gastvrije en moderne sfeer, 50+ zitplaatsen beneden, een sfeervolle bar boven en een gezellig terras, brengen wij klassieke Franse gerechten met een eigentijdse twist. Om onze keuken op hoog niveau te laten draaien, zoeken we een Zelfstandig Werkend Kok (Chef de Partie) die onze Executive Chef ondersteunt en zelfstandig verantwoordelijk is voor de bereiding en kwaliteit van onze gerechten.
Rolomschrijving	Als Zelfstandig Werkend Kok ben je een belangrijke schakel binnen de keukenbrigade. Je werkt onder leiding van de Executive Chef en bent verantwoordelijk voor de voorbereiding en bereiding van gerechten op een hoog niveau. Je vervult de rol van Chef de Partie, waarbij je zelfstandig werkt aan warme en/of koude gerechten en bijdraagt aan een soepele keukenorganisatie.
Taken en verantwoordelijkheden	Voor de opening (Juni- Juli 2025, afhankelijk van de definitieve openingsdatum): • Trainingsdiensten draaien – oefenen met mise-en-place en service onder begeleiding van de chefs. • Menu leren & proefkoken – kennis opdoen over gerechten en helpen bij het finetunen van recepten. Vanaf de opening: • Zelfstandig bereiden van gerechten – werken aan koude en warme gerechten volgens receptuur en presentatie-eisen. • Mise-en-place & keukenorganisatie – ingrediënten voorbereiden en zorgen voor een efficiënte werkwijze tijdens service. • Kwaliteitsbewaking & consistentie – gerechten controleren op smaak, presentatie en portionering. • Voorraadbeheer – bijhouden van ingrediënten, signaleren van tekorten en bestellen in overleg met de Executive Chef. • Naleving hygiëne & HACCP-richtlijnen – zorgen voor een schone en veilige werkomgeving. • Ondersteunen bij menuontwikkeling – samen met de Executive Chef gerechten testen en nieuwe smaken ontwikkelen.

	• Samenwerking & coaching – meewerken met het team en eventueel minder ervaren keukenmedewerkers begeleiden.
Essentieële functie eisen	• Minimaal 2 jaar ervaring in een professionele keuken als Zelfstandig Werkend Kok of Chef de Partie.
Gewenste functie eisen	• Ervaring in een Franse bistro of brasserie. • Kennis van wijn-spijs combinaties. • Beheersing van Engels of Frans is een plus.
Gewenste vaardigheden (competencies)	• Passie voor de Franse keuken en gastronomie. • Kennis van moderne kooktechnieken en oog voor detail. • Stressbestendig en flexibel – goed presteren tijdens drukke service. • Teamspeler met goede communicatieve vaardigheden.
Wat wij bieden	• Werken in een gloednieuwe bistro met een ervaren team. • Veel ruimte voor eigen inbreng en creativiteit. • Marktconform salaris met doorgroeimogelijkheden. • Trainingen en ondersteuning bij verdere ontwikkeling. • Een gezellig en gepassioneerd team dat samen streeft naar kwaliteit.
Interesse? Stuur je CV en een korte motivatie naar info@petittrois.nl We streven ernaar om binnen een week contact met je op te nemen. Heb je nog vragen? Bel ons gerust op 06 40 94 13 39 en vraag naar Dennis!	