

# Landgoed Brakkesteyn

## Chef de Partie

*Met passie voor koken!*

We kunnen terugkijken op een goed en druk 2025 met veel enthousiaste opdrachtgevers en nog veel meer positieve reacties van al hun gasten.

Inmiddels zijn we alweer volop bezig met het komende drukke zomerseizoen. Ook dit jaar zullen we weer veel bruiloften, bedrijfsbarbecues, borrels, intieme of juist grote diners en nog zó veel meer andere bijeenkomsten gaan verzorgen op ons Landgoed.

We willen in 2026 weer zo'n topjaar draaien en daarvoor willen we ons team uitbreiden met een Chef de Partie.

### Chef de Partie (fulltime of parttime)

Je hebt als kok van Landgoed Brakkesteyn een grote liefde voor koken en geniet van creatieve en verrassende concepten die je samen met een ambitieus en gezellig keukenteam weet te creëren. Dit is je kans om onderdeel te worden van een mooi bedrijf op een fantastische locatie in Nijmegen.

Ben jij toe aan een volgende stap, zoek je afwisseling in je werk of wil je wellicht je freelance opdrachten achter je laten en op een vaste locatie komen werken voor gemiddeld 38 uur? Of juist parttime? Dit is je kans!

### Wat ga je doen?

Je komt te werken in het keukenteam van onze evenementenlocatie Landgoed Brakkesteyn in Nijmegen. Als belangrijk lid van ons keukenteam ben je verantwoordelijk voor de mise-en-place en uitgifte van de culinaire producten. Onze keuken is veelzijdig, afwisselend en ambachtelijk dus geen dag is hetzelfde.

De ene dag bereid je een klassiek 5-gangen diner, de volgende dag sta je in direct contact met onze gasten bij een barbecue op onze OFYR-barbecues. Ook de culinaire invulling van o.a. borrels, feestavonden en vergaderlunches behoren tot de werkzaamheden. Steeds wisselend en altijd met liefde en vakmanschap bereid.

Onze keuken is veelzijdig en heeft veel creatieve kanten. We koken op hoog niveau in een ontspannen sfeer en hebben een gemotiveerd en ambitieus team dat altijd rekening houdt met voedselallergieën en dieetwensen.

### Wie zoeken wij?

Een kok met grote liefde voor de keuken en een absolute teamspeler.

Je hebt het liefst (maar niet noodzakelijk) ervaring in een soortgelijke keuken/branche. Je bent energiek, vlot en gastvrij, leergierig en stressbestendig. En we vinden de sfeer in het team belangrijk dus we zoeken ook iemand met een goed gevoel voor humor.

# Landgoed Brakkesteyn

Verder heb je kennis van HACCP, minimaal een afgeronde MBO 3/4 opleiding en 2 jaar werkervaring als zelfstandig werkend kok.

Je bent bij voorkeur woonachtig in omgeving Nijmegen, 20-38 uur per week beschikbaar en je werkt 38 uur in gemiddeld vier dagen als je een fulltime-contract hebt. Liever iets minder uur? Parttime kan ook als je 3 dagen in de week beschikbaar bent.

## Wat bieden we jou?

Allereerst een werkplek op een unieke locatie; twee schitterende Rijksmonumenten midden in het groen, vlak bij het centrum van Nijmegen.

En natuurlijk een salaris dat in overeenstemming is met je ervaring en goede secundaire arbeidsvoorwaarden.

We zijn een klein, hecht team en werken veel samen. We bieden je een informele werksfeer en korte lijnen voor een goede communicatie. Een team met zowel ervaring als jeugdige ambitie dat gericht is op verbetering en groei; groei van ons product maar juist ook groei van jou en je collega's. We bieden doorgroei- en scholingsmogelijkheden en kijken met jou wat daarvoor nodig is.

Een fulltimebaan in gemiddeld een 4-daagse werkweek. Iets meer uren in het zomerseizoen, iets minder uren in de winter. Maar we kijken met name graag naar een invulling van de uren die bij jouw leven en ambities passen.

We hebben als evenementenlocatie flexibele werkdagen maar deze flexibiliteit komt van twee kanten. We houden dus graag rekening met verlof/privé aanvragen, uiteraard in overleg. We vinden een goede werk-privé balans belangrijk dus hoewel het een functie in de horecabranche is zal je regelmatig een avond, weekend of de feestdagen vrij zijn. We zijn bijvoorbeeld gesloten met Kerst en Oud & Nieuw.

Ben jij de Chef de Partie die toe is aan een nieuwe uitdaging of de enthousiaste zelfstandig werkend kok die klaar is voor de volgende stap? En kun jij je vinden in het bovenstaande?

Stuur dan je CV en motivatie t.a.v. Kees Aalbers ([kees@landgoedbrakkesteyn.nl](mailto:kees@landgoedbrakkesteyn.nl)).