

Chef Kok bij TRIBE Den Haag Central

Ben jij de chef die de uitdaging aangaat om onder jouw leiding de keuken te transformeren en zelf de handen uit de mouwen te steken om het concept naar een hoger niveau te tillen? Misschien ken je TRIBE nog niet, maar voor de heropening zijn wij op zoek naar een gedreven chef-kok die samen met ons het nieuwe merk van Accor introduceert in het bruisende hart van Den Haag. Het huidige Mercure Den Haag Centraal heropent medio najaar 2025 als TRIBE Den Haag Centraal!

TRIBE Den Haag Centraal zoekt een gedreven en creatieve Chef Kok die samen met zijn team de culinaire ervaring naar een hoger niveau wil tillen. Als Chef Kok ben jij verantwoordelijk voor het creëren van heerlijke gerechten geïnspireerd door de Cali Baja keuken en het aansteken van de passie voor koken in je team.

Over TRIBE

Welkom in het TRIBE-universum! – waar stijl en inhoud samenkomen voor de moderne avonturiers en designliefhebbers van vandaag. We zijn meer dan een hotel; we zijn een wereldwijde gemeenschap, gedreven door een passie voor authenticiteit, esthetiek en innovatie. Als Chef Kok bij TRIBE Den Haag krijg je de kans om jouw visie te realiseren in een omgeving die creativiteit en ondernemerschap stimuleert.

TRIBE Den Haag Centraal zal na de renovatie het tweede hotel zijn in de Benelux dat wordt geïntroduceerd. Het hotel ligt in het culturele hart van de Haagse binnenstad, de stad van Vrede & Recht. De locatie bevindt zich op slechts enkele minuten van het centraal station en 15 minuten van het strand. Het hotel beschikt over 159 designkamers, 9 vergaderzalen, een restaurant en bar met uitzicht op het Spuiplein.

De keuken van TRIBE Den Haag Centraal is geïnspireerd door de Cali Baja keuken, met moderne, smaakvolle en verrassende gerechten die perfect passen bij de stijl van ons merk. Ervaring met dit type keuken is een pre. Als Chef Kok geef je leiding aan een klein team van 4 medewerkers en begeleidt je het team om hun volledige potentieel te bereiken.

Wat ga je doen?

- **Aansturen** van het keuken en stewarding team, waarbij je zelf ook meehelpt om te zorgen voor de hoogste kwaliteit van de gerechten;
- **Coaching:** Motiveer en inspireren van jouw team op dagelijkse basis. Coach en ontwikkel je team om professioneel succes te behalen door regelmatige 1:1-gesprekken, beoordelingen, en trainingen;
- **Verantwoordelijk** voor het eten van alle verschillende F&B outlets zoals het ontbijt, banqueting en het restaurant;

- **Nauwe samenwerking met F&B Manager;** samen zorgen jullie voor een efficiënte inkoop en een consistente gastenervaring te garanderen. Als Chef Kok maak jij het menu en zorgt dat wij de beste producten voor de beste prijs inkopen.
- Daarnaast **beheer** jij de **operationele processen** van de afdeling, inclusief budgettering, forecasting, resourceplanning en afvalbeheer, en **rapporteert** bijzonderheden aan de F&B Manager.;
- **Menu engineering;** Verder verwachten wij dat onze Chef Kok een uitstekende kennis van menu engineering en voedselkosten berekeningen heeft alsmede bekend is in keuken hygiëne, en gezondheids- en veiligheidsnormen.

Wat zoeken wij in jou?

- Ervaring in de rol van minimaal (junior) Souf Chef, bij voorkeur in de hotelbranche;
- Diepgaande productkennis. We verwachten dat onze Chef Kok een uitstekende kennis van menu engineering en voedselkosten berekeningen heeft, alsmede bekend is in keuken hygiëne, en gezondheids- en veiligheidsnormen;
- Leidinggevende capaciteiten en een mensgerichte, ondernemende houding;
- Creatief en innovatief met een passie voor koken en het ontwikkelen van nieuwe gerechten;
- Stressbestendig en flexibel; je bent in staat om te werken in een dynamische en internationale omgeving.

Wat bieden wij?

- Een salaris in schaal 9 volgens horeca CAO; op basis van ervaring.
- 25 vakantiedagen op basis van een fulltime (38-urige) werkweek;
- Een Heartist Carte Bienvenue van Accor, waarmee je korting krijgt op hotelovernachtingen en autohuur;
- Uitgebreide ontwikkelings- en doorgroeimogelijkheden binnen Accor, met toegang tot de Accor Academie en kansen om (internationaal) door te groeien binnen TRIBE, Mercure, Novotel of een van de andere hotels;
- De kans om deel uit te maken van een dynamisch, internationaal team in een innovatieve en stijlvolle omgeving.

Enthousiast?

Ben je enthousiast geworden en zie jij jezelf deel uitmaken van ons keuken team in deze transformatie? Voldoe je aan het profiel en onze criteria? Aarzel niet om jezelf en je talent voor het bereiden van je lievelingsgerecht aan ons te presenteren! Stuur je CV en motivatie naar Chivato Manuputty, via (klik op de solliciteer button). Wil je meer weten over de vacature? Stuur mij gerust een e-mail chivato.manuputty@accor.com

Chef Kok (english version)

Are you ready to shake up the kitchen? Are you the chef who takes on the challenge of transforming the kitchen under your leadership and rolling up your sleeves to take the concept to the next level? Maybe you don't know TRIBE yet, but for the reopening we are looking for a passionate chef who will join us in introducing the new Accor brand in the bustling heart of The Hague. The current Mercure Den Haag Centraal will reopen in mid-autumn 2025 as TRIBE Den Haag Centraal!

TRIBE Den Haag Centraal is looking for a driven and creative Head Chef to elevate the culinary experience and lead a passionate kitchen team. As the Head Chef, you will be responsible for creating amazing dishes inspired by the California Baja cuisine and igniting the passion for cooking in your team.

About TRIBE

Welcome to the TRIBE universe, More for Less! – where style meets substance for today's modern adventurers and design lovers. We are more than just a hotel; we are a global community driven by a passion for authenticity, aesthetics, and innovation. As the Head Chef at TRIBE Den Haag Centraal, you'll have the opportunity to bring your vision to life in an environment that fosters creativity and entrepreneurship.

After the renovation, TRIBE Den Haag Centraal will be introduced as the second hotel in the Benelux. The hotel is located in the cultural heart of The Hague's city centre, the city of Peace and Justice. The location is just minutes from the main train station and 15 minutes from the beach. The hotel has 159 design rooms, 9 meeting rooms, a restaurant and bar overlooking the Spuiplein.

As a Chef, you will lead a small team of 4 employees and guide the team to reach their full potential. The kitchen at TRIBE Den Haag Centraal is inspired by the Cali Baja cuisine, with modern, flavorful, and surprising dishes that align with our brand's style. Having experience in this cuisine is an advantage.

Your Key Missions:

- **Managing the kitchen and stewarding team**, while also working alongside them to ensure the highest quality of dishes.
- **Coaching:** Motivate and inspire your team on a daily basis. Coach and develop your team to achieve professional success through regular 1:1 meetings, evaluations, and training.
- **Responsible for the food across all F&B outlets**, including breakfast, banqueting, and the restaurant.

- **Close collaboration with the F&B Manager;** together you ensure efficient purchasing and guarantee a consistent guest experience. As the Head Chef, you create the menu and ensure we purchase the best products at the best price.
- Additionally, you manage the **operational processes** of the department, including budgeting, forecasting, resource planning, and waste management, reporting any significant matters to the Operations Manager.
- **Menu engineering:** We also expect our Head Chef to have excellent knowledge of menu engineering and food cost calculations, as well as being familiar with kitchen hygiene, health, and safety standards.

What are we looking for?

- Proven experience as a (junior) Sous Chef, preferably in the hospitality industry (a must).
- Strong product knowledge of menu engineering and food cost calculations, as well as being familiar with kitchen hygiene, health, and safety standards.
- Leadership skills with a people-centric, entrepreneurial attitude.
- Creative and innovative with a passion for cooking and creating new dishes.
- Able to work well under pressure in a fast-paced, international environment.

What do we offer?

- A salary in scale 9 according to the Horeca CLA; based on experience.
- 25 vacation days based on a full-time (38-hour) working week;
- A Heartist Carte Bienvenue from Accor, which gives you discounts on hotel stays and car rentals;
- Extensive development and growth opportunities within Accor, with access to the Accor Academy and opportunities to grow (internationally) within TRIBE, Mercure, Novotel or one of the other hotels.
- The opportunity to be part of a dynamic, international team in an innovative and stylish environment.

How to apply?

Have you become enthusiastic and do you see yourself as part of our Kitchen team in this transformation? Do you meet the profile and our criteria? Don't hesitate to present yourself to us! Send your CV and motivation to Chivato Manuputty, via the link below (click on the apply button). Do you want to know more about this job? sent a e-mail via

chivato.manuputty@accor.com