CHÂTEAU NEERCANNE®

Het team van Château Neercanne is altijd op zoek naar aanstormende kooktalenten, die een goede plek en leermeester zoeken om het mooie vak van kok te leren en verder uit te bouwen. De keuken van Restaurant Château Neercanne onder leiding van "opleider en cuisinier" Hans Snijders is goede basis voor de toekomst.

Hieronder vinden jullie een aantal quotes van bekende Cuisiniers die het vak geleerd hebben op de "Cannerberg"! Het merendeel van de onderstaande Cuisiniers zijn door Michelin bekroond met 1 of 2 sterren.

Brede en solide basis

Ik kijk met veel genoegen terug naar mijn tijd (ruim 3 jaar) in het kasteel. Er zijn veel restaurants om uit te kunnen kiezen maar de verscheidenheid die Château Neercanne heeft te bieden is toch heel bijzonder. Naast het meest constante restaurant van Nederland met een Michelin Ster, heeft het bedrijf mooie faciliteiten voor partijen, een brasserie en dit geeft de gelegenheid om een brede ervaring op te doen in de verschillende facetten van een kwaliteit gedreven horeca bedrijf. Ik ben zelf 3 jaar lang intensief in het kasteel gebleven om daar aan een brede en solide basis te bouwen waar in nu nog steeds als ambachtsman & Manager van profiteer. SVH Meesterkok Hans Snijders is een gedreven vakman met een grote kennis die je ook de steun en vertrouwen geeft die je als jonge ambachtsman/vrouw wilt hebben.

Kortom, Château Neercanne is een droom bedrijf waar je als jonge kok wordt opgeleid tot een grote van morgen……

Richard Ekkebus
Executive chef of Mandarin Oriental Landmark Hotel in Hong Kong

Teamwork en enthousiasme

"Bij mijnheer Snijders leerde ik koken op Champions leage niveau, waarbij niet alleen koken van belang was, maar teamwork, enthousiasme, discipline en rechtvaardigheid hoog in het vaandel stond.
Een mentaliteit die je maar op weinig plekken zo vanzelfsprekend aangeleerd krijgt en waar ik mijn hele carrière de vruchten van pluk."

"Leer koken en je wordt een goede kok, ga in de keuken van Château Neercanne werken en je wordt een goede chef."

Pascal Jalhay
Executive Chef R&D van Creadome in Lelystad

Motivatie en drive

Ik heb altijd bij Neercanne het gevoel van daar langs het tuinpad van mijn vader !!!! Een leerschool op alle facetten MEGATOP, zoals je vader en moeder je ook groot willen zien worden, een harde school maar altijd met respect, niet om te slijmen mijn beste leerschool en ik dacht toen dat ik er al was, nee daar begon het pas echt , en die motivatie en drive die ik daar meekreeg heb ik nog steeds positief last van.

René Brienen
Patron Cuisinier van Brienen aan de Maas in Well

Kooktechnisch en organisatorisch

Bijna zeven jaar heb ik mogen werken en vooral leren in de keuken van Chef de Cuisine Hans Snijders, volgens mij een van de beste leerscholen die je maar kunt wensen. Wil je als leerling kok alles er uit halen wat er in zit dan ben je op Neercanne aan het juiste adres, niet alleen kooktechnisch maar zeker ook organisatorisch een enorme kans om bij een van de grootste chefs en opleiders van Nederland de fijne kneepjes van ons mooie vak te kunnen leren. Een aantal jaar in de keuken van Neercanne geeft je de mogelijkheid om door te groeien tot Chef Kok op het hoogste niveau!

Lars van Galen
Patron Cuisinier bij 't Lansink, Tuindorphotel en Restaurant in Hengelo

Passie en liefde voor vak en product

Heel moeilijk is het niet. Koken kun je overal leren..maar iemand de passie en de liefde voor het vak en met name het product bijbrengen is een kunst. De manier waarop Chef Snijders praat over producten, bereidingen is zo bijzonder dat het je altijd bij blijft. Zijn onuitputtelijke kennis is uniek, en hij deelt het met je..en heeft mij na vele jaren het culinaire licht laten zien. Hij gaat verder dan koken..verder waar andere Chefs stoppen….nadenken bij alles wat je doet: smaken, texturen…het vak echt serieus nemen…en er plezier aan beleven! Besmettelijk, een voorbeeldfunctie, niet alleen op zijn vakgebied, maar zeker als mens. Hij is een voorbeeld van een (te) bescheiden groots Chef. Daarbij is het ook de mooiste plek om je vak te leren! Ik had elke dag het gevoel dat ik op vakantie was! Uniek in Nederland. Op mijn woord van patron/cuisnier; van Chef Snijders heb ik het vak echt geleerd!..ik had er graag nog heel lang willen blijven..

Toine Smulders
Patron Cuisinier bij Restaurant Villa Copera in Tolkamer

Discipline en consequentie

Koken begint bij de basis,
en de basis leer je bij Hans Snijders.

Je hebt een goed fundament nodig om te kunnen bouwen.
Alleen daarmee kun je je eigen stijl ontwikkelen.
Zonder goede fundering geen groot gebouw!

Discipline en consequentie zijn zeer belangrijke vaardigheden in de keuken.
Ook deze vaardigheden krijg je mee in de keuken van Neercanne...

Jef Schuur
Patron Cuisinier van Restaurant en Hotel Bij Jef in Den Hoorn