

Zelfstandig werkend kok

hermen Bad Nieuweschans beschikt over drie verschillende restaurants met ieder hun eigen kaart. In elk restaurant genieten onze gasten van gastronomische hoogstandjes in een sfeervolle ambiance. Onze keukens kenmerken zich door de moderne wijze van koken, met extra aandacht voor gezonde elementen zoals groenten en kruiden uit onze eigen kruidentuin. Wij werken veelvuldig met regionale en biologische producten.

Wil jij een bijdrage leveren aan ons keukenproduct en ben je een enthousiaste leergierige kok? Dan ben jij degene die wij zoeken voor een baan als zelfstandig werkend kok in onze Brasserie "Bubbels". Herken jij jezelf in de woorden zelfstandig, stressbestendig, gastgericht en creatief? Solliciteer dan op deze functie.

Je biedt een optimale dienstverlening aan de gasten, in samenwerking met de bedieningsbrigade. Je bereidt gerechten, waarbij de kwaliteit van de gerechten constant dient te zijn, ongeacht drukte of andere omstandigheden. Daarnaast lever je input aan de samenstelling van de menukaart.

DE TAKEN EN VERANTWOORDELIJKHEDEN ZIJN O.A.:

Toezien op en bereiding van gerechten/gerecht gedeelten.

Borging van de voorraad en dagelijkse afroep hiervan.

Kwaliteitsverbetering en optimalisatie van de diverse gerechten.

Opruim- en schoonmaakwerkzaamheden.

Begeleiden van leerlingen en stagiaires.

Verrichten van overige, met bovenstaande verband houdende werkzaamheden in opdracht van de leidinggevende.

Type werkplek: Regulier

Startdatum: Per direct

Salaris: Beloning volgens cao

Arbeidsvoorwaarden

een werkplek die in de komende jaren tot de mooiste van Nederland zal gaan behoren

je gaat werken in een ambitieus familiebedrijf met een ontspannen karakter. Het mooist is dat je bij ons alle ruimte krijgt voor eigen ideeën en inbreng! een contract voor 7 maanden, met uitzicht op een contract voor onbepaalde tijd, het betreft een fulltime dienstverband voor 38 uur per week

Ook mag je rekenen op prima secundaire arbeidsvoorwaarden zoals tegemoetkoming reiskosten woon-werk, leuke kortingsacties m.b.t. onze eigen producten. voor het werken op feestdagen een loontoeslag van 50%.

pensioenopbouw vanaf 21 jaar

een uitgebreid pakket aan opleidingsmogelijkheden en interne trainingen binnen onze eigen Academy en veel aandacht voor persoonlijke ontwikkeling en voldoende doorgroeimogelijkheden

wat we net zo belangrijk vinden: een goede balans tussen werk en privé. Dat is iets waar we samen aan werken. We hebben oog voor onze gasten, maar zéker ook voor jou!

een afgeronde opleiding tot zelfstandig werkend kok niveau 3.

Wat voor kandidaat wordt gezocht

aantoonbare werkervaring als zelfstandig werkend kok in een soortgelijke keuken. in het bezit van een leermeestercertificaat is een pré.

je bent stressbestendig, weet de juiste prioriteiten te stellen en werkt accuraat

je bent flexibel inzetbaar

Kenmerken van de vacature

- Parttime, 32 uur / 40 uur
- Tijdelijk contract, voor 6 maanden
- Vervaldatum vacature: 02-06-2021

Voorkeuren

Afkomstig uit de sector: Ja
Relevant diploma: Ja
Relevante werkervaring: Ja, relevante werkervaring gewenst
Rijbewijs (voorkeur) Personenauto (B)

Afeer - Amanda Moed

Afeer

Grootte: 101-500 medewerkers
Adres: Garst 1
9673 AA Winschoten
Telefoonnummer: 0620431256
E-mailadres: amanda.moed@afeer.nl

Contactpersoon

Naam: Mevrouw Amanda Moed
Telefoonnummer: 0620431256
E-mailadres: amanda.moed@afeer.nl
Gewenste sollicitatiewijze:

- Telefonisch
- Via e-mail