



café de pol

C H E F - K O K

Heb jij passie voor koken, ga je graag creatief en innovatief aan de slag in de keuken ?
Dan komen wij graag in gesprek met jou!

Als Chef Kok ben jij diegene die dagelijks onze gasten gaat verrassen met een mooie, afwisselende menukaart voor lunch -en brunchmomenten. Naast ons eetcafé en terras waar veel passanten neerstrijken na een fiets-of wandeltocht in het recreatiegebied 'Op de Pol' zijn plaatselijke bewoners ook graag gezien gasten. Met enige regelmaat ontvangen wij ook grotere groepen gasten voor bruiloften en andere feestpartijen.

Jij bent verantwoordelijk voor alle voorkomende werkzaamheden in de keuken en houdt van deze afwisseling!

Functie-eisen:

- MBO 4 niveau
- goede kennis van voeding en bereidingstechnieken
- 3 jaar ervaring in een soortgelijk bedrijf als zelfstandig werkend kok
- kennis van sociale hygiëne en HACCP
- stressbestendig
- uitstekende mondelinge vaardigheden in het Nederlands
- het is een pré wanneer je ook goed Engels en Duits spreekt
- beschikbaar om te werken van 09.30 - 18.00 uur en ook in het weekend beschikbaar
- sociaal ingesteld en communicatief vaardig

Aantal uren per week

- 40 uur per week
- Fulltime dienstverband

Wat kunnen wij jouw bieden?

- een fijne werkplek in een hip en vernieuwende omgeving
- je komt terecht in een jong en enthousiast team, waar naast hard werken ook veel gelachen wordt.
- kerstdiner-en borrel met voltallig personeel, uitstapjes t.b.v. teambuilding
- mogelijkheid tot het volgen van cursussen
- een marktconform salaris volgens de Horeca cao, gebaseerd op jouw kennis, kunde en ervaring
- een contract voor 12 maanden

Voor meer informatie over de vacature kun je contact opnemen met Marjolein