

ZELFSTANDIG WERKENDE KOK

Werken op één van de mooiste plekken van de Noordoostpolder? Voor ons nieuwe restaurant zoeken wij horeca toppers! Op dit moment hebben wij de volgende openstaande vacatures:

Zelfstandig werkende kok (fulltime)

Je bent een ambitieuze, inspirerende en gemotiveerde zelfstandig werkende kok. Koken is je passie en je bent altijd bezig met de laatste trends op het gebied van producten en kooktechnieken. Je bent gastvrij en wilt de gast het liefst elke dag opnieuw verrassen. Jouw leidinggevende capaciteiten zijn van hetzelfde niveau als je kookkunsten.

Herken jij jezelf in onderstaande punten?

- Je hebt aantoonbare ervaring als zelfstandige werkende kok
- Je hebt passie voor eten en smaakbeleving
- Je bent een doorzetter en een harde werker
- Je kan goed leidinggeven
- Je kan goed overzicht houden
- Je bent stressbestendig
- Je bent communicatief vaardig
- Je vindt het leuk om zelf met de gasten te communiceren
- Absoluut geen 9 tot 5 mentaliteit en geen bezwaar tegen werken in het weekend
- Je draagt verantwoordelijkheid voor de dagelijkse kwaliteit
- Je draagt nieuwe ideeën aan

Verantwoordelijkheden:

- Zelfstandig werken in de koude en warme keuken
- (Voor)bereiding van gerechten
- Bereiding en presentatie van gerechten
- Uitgifte van gerechten
- Bijhouden van ons HACCP systeem
- Inruimen en controleren van inkomende bestellingen

Wij bieden?

Je krijgt bij ons de vrijheid om mee te bouwen aan ons bedrijf en om jouw stempel te drukken op de menukaarten en de speciale gerechten.

Enthousiast?

Neem dan contact op met ons op. Stuur je motivatie en CV naar:

Slump Catering & Events

T.a.v. Peter Wever

Het Rister 11

8314 RD Bant

Of per e-mail:

peter@welkombijslump.nl