

ZELFSTANDIG WERKEND KOK

Onze gasten ontzorgen en laten genieten van een unieke ervaring met gerechten van een kwalitatief hoogwaardig niveau, dat is jouw passie! Gerechten bereiden volgens recept en eigen planning, waarbij je in de hectiek van de dag helder en rustig blijft. De gasten kunnen op jou rekenen. En je collega's ook.

Dit is de zelfstandig werkend kok die wij zoeken!

Jouw werkdag

Als zelfstandig werkend kok werk jij, samen met je collega's, in onze open keuken. Je bent verantwoordelijk voor de mise en place en het bereiden en uitgeven van kwalitatieve en smaakvolle culinaire gerechten. Samen met je collega's bedenk je nieuwe gerechten en probeer je deze uit. Werkdagen zijn maandag tot en met vrijdag, werktijden tussen 9.00 uur en 21.00 uur.

Jouw kwaliteiten

Dit vinden wij de belangrijkste kwaliteiten van onze nieuwe collega:

- Je ontwikkelt jezelf graag, je bent ambitieus en probeert jezelf steeds te overtreffen.
- Tevens ben je in staat om snel te schakelen, kun je planmatig werken, goed organiseren en ben je stressbestendig.
- Je bent gedisciplineerd en hebt oog voor detail.
- Je neemt graag het initiatief.

Jouw team

Kenmerkend aan het team is het enthousiasme en de betrokkenheid bij de gast en bij elkaar! Samen zetten we alles op alles om onze gasten het beste te bieden.

Wat wij vragen

- Je bent in het bezit van een afgeronde SVH opleiding.
- Je hebt kennis van regelgeving op het gebied van HACCP.
- Bij voorkeur heb je werkervaring in een restaurantkeuken.

Wat bieden wij

- Een fulltime dienstverband, 38 uur verdeeld over 5 dagen.
- We starten met een jaarcontract met een proeftijd van 1 maand, waarbij we de intentie hebben een mooie en lange samenwerking met elkaar aan te gaan.
- Salaris volgens de horeca cao, afhankelijk van leeftijd en ervaring.
- Standplaats Utrecht.

Ja, ik wil deze baan

Als jij jezelf in deze functie ziet werken, hoor ik graag waarom juist jij de geschikte kandidaat bent.

Stuur jouw motivatie met CV naar personeelszaken@vineyardcatering.nl

Vragen? Neem contact op met Marike Dölle op nummer 030 – 303 55 76