

Zelfstandig werkend Kok (m/v)

Functie Omschrijving:

Je komt te werken in een prachtig landgoed waar drie restaurants zijn gevestigd, op verschillende niveaus. Waar je alle facetten van het koks vak kan leren onder goede begeleiding. Het restaurant waar je komt te werken beschikt over circa 80 couverts en hanteert een frisse moderne kaart. Waar ambacht en dag verse producten centraal staan. De keuken kenmerken zich door een uitstekende prijs kwaliteit verhouding

Functie Eisen:

Voor deze leuke functie vragen wij het volgende:

Relevante koks opleiding niveau 3 of 4, ook als je in je laatste jaar zit kan je reageren.
Als zelfstandig werkend kok wordt er van je verwacht dat je zowel de mise en place, koude en warme kant zelfstandig kan draaien.
Kan je dit (nog) niet maar heb je wel een gezonde werklust dan kan je ook reageren!
In ons keuken team lopen zat jongens rond waar je nog veel van kan leren.

Dus Ben jij die persoon die...

- Die op zijn plek is in een wat groter keuken team
 - Een teamplayer is
 - Leergierig is
 - Oog voor kwaliteit heeft
 - Die gezellig is
 - flexibel is
- Reageer dan

Wij bieden:

- Een goed salaris volgens de Horeca Cao.
- Waar je veel kan leren
- Een prettige werkweek van gemiddeld 32-38 uur
- Wordt rekening gehouden met vrijen dagen
- Een gezellig keukenteam waar met oog voor kwaliteit wordt gekookt.

Wil je graag aan de slag in deze leuke koks functie?

Stuur dan je CV met motivatie naar het onder staande email adres en wij nemen dan zo snel mogelijk contact met je op!

Contact persoon:

Madelinde Moesbergen
T 0313-430600
madelinde.moesbergen@avegoor.nl