

Vacature:

Zelfstandig Werkend Kok

Voor ons dynamisch, druk bezocht en veelzijdig restaurant, zijn we op zoek naar een zelfstandig werkend kok als aanvulling op ons team.

Bij ff Swanjée werken we met een enthousiast, hecht en gemotiveerd team. Wij leveren sublieme kwaliteit en Brabantse gezelligheid.

Taakomschrijving:

Als zelfstandig werkend kok ben je verantwoordelijk voor het bereiden van hoogwaardige gerechten en het beheren van de keukenactiviteiten.

Verantwoordelijkheden en taken:

- Vorbereiden, klaarmaken en presenteren van gerechten volgens vastgestelde recepten en standaarden.
- Zorgen voor de juiste kwaliteit en presentatie van gerechten
- Bewaken van de voorraad en het bestellen van ingrediënten
- Opruimen en schoonmaken van de keuken na afloop van de dienst
- Samenwerken met het team om een efficiënte keukenoperatie te garanderen

Gewenste kwalificaties:

- Afgeronde koksopleiding
- Minimaal 2 jaar ervaring als zelfstandig werkend kok
- Kennis van voedselveiligheid en hygiëne richtlijnen
- Creatief en oog voor detail
- Stressbestendig en flexibel

Waarom kiezen voor Swanjée?

- We werken graag met mooie producten en maken het liefst zoveel mogelijk zelf.
- Meedenken in het maken van nieuwe gerechten.
- Werken op een professionele, dynamische en leerzame werkplek
- Uren in overleg. Bij Voltijd: een 4-daagse werkweek incl. een weekenddag vrij.
- Snelle en goede betaling, plus meedelen in de fooi.
- Mogelijkheid tot trainingen en cursussen. Denk aan b.v. Koffie, Leermeester, Wijnbrevet of Sociale Hygiëne.
- Reiskostenvergoeding
- Salariëring op basis van leeftijd en ervaring, overuren compensatie.

Herken jij jezelf in dit profiel en ben jij klaar voor deze uitdaging? Stuur dan je CV en motivatiebrief t.a.v. Steef naar:

ffswanjee@live.nl

Of kom langs bij ons restaurant om persoonlijk kennis te maken!

