

KOK (M/V)

Wil jij werken in een van de oudste horecagelegenheden van de mooie Bossche binnenstad? Solliciteer dan bij Eet- & Borrelcafé De Druif – wij zijn op zoek naar een georganiseerde en creatieve kok!

De functie

Als kok bij Eet- & Borrelcafé De Druif ben jij, samen met je ploeg, de motor van de keuken. Je bereidt gerechten volgens de recepturen, instrueert de keukenhulpen en zorgt dat alle gerechten die de keuken verlaten voldoen aan onze kwaliteitseisen. Daarnaast dagen we je natuurlijk uit om mee te denken over nieuwe gerechten voor de kaart! Onder jouw verantwoordelijkheden vallen o.a.:

- Mise en place;
- Bereiden van gerechten volgens recepturen;
- Meedenken over nieuwe gerechten voor de kaart;
- Communicatie met de bediening;
- Schoonhouden van werkomgeving;
- Signaleren van mankementen.

Wat verwachten wij van jou?

Naast het feit dat je gedreven bent om een succes te maken van onze nieuwe (avond)kaart ben of heb jij:

- Representatief, proactief en stressbestendig;
- Oog voor kwaliteit en detail;
- Verantwoordelijkheidsgevoel;
- Minimaal 1 jaar ervaring in een professionele keuken;
- Flexibel t.a.v. werktijden.

Wat mag jij van ons verwachten?

Onze keuken is gesloten op zondag: dat betekent dat dit één van jouw vrije dagen is! Jouw overige uren worden verdeeld over 4 dagen – lekker veel vrijheid dus. Daarnaast kun je dit verwachten:

- Werken in een gloednieuwe keuken;
- Een zelfstandige baan;
- Salaris passend bij jouw ervaring;
- 25 vakantiedagen op basis van fulltime dienstverband;
- Vakantiegeld;
- Pensioenregeling.

Het team

Het team van Eet- & Borrelcafé De Druif is jong en gedreven. Onze gasten zijn het belangrijkste voor ons, en we zetten dan ook graag een stapje extra om het hen naar de zin te maken! Ben jij gastvrij, een harde werker, houd je van de Bossche horeca en wil je werken binnen een gezellig team? Dan zijn wij mogelijk een goede match!

*gewoon
bij* Eet- & Borrelcafé
De Druif
