

HOTEL DE NAALDHOF

★★★★

Hotel De Naaldhof is per direct op zoek naar een **Zelfstandig werkend kok**.

Hotel De Naaldhof is een 4 sterren hotel gelegen in een bosrijke omgeving aan de rand van Oss. Wij beschikken over 80 hotelkamers, studio's en suites, vergaderzalen, restaurant, bar, bowlingbanen, fitness en chaletpark.

Wat wordt jouw plaats in de organisatie?

Je werkt in een team van enthousiaste medewerkers en je legt direct verantwoording af aan de Chef kok en de Sous Chef. Als zelfstandig werkend kok ben je verantwoordelijk voor alle voorkomende keukenwerkzaamheden.

Wat zijn de taken en verantwoordelijkheden?

- Het ontvangen en controleren van bestellingen van leveranciers
- Mise en place voor de verschillende afdelingen in de keuken
- Opruimen en schoonmaken van de keuken en magazijnen
- Meedenken over nieuwe menukaarten en seizoensgerechten
- Alle voorkomende werkzaamheden in de keuken

Wat vragen wij?

- Afgeronde opleiding tot zelfstandig werkend kok
- Minimaal 2 jaar ervaring in een soortgelijke functie
- Kennis van HACCP en Allergenenwet
- Zeer goede sociale- en communicatieve vaardigheden
- In het bezit van rijbewijs B (gezien de werktijden en bereikbaarheid van het hotel)
- Woonachtig in de omgeving van Oss is een pre
- Geen bezwaar tegen wisselende en weekenddiensten inclusief feestdagen
- Goed kunnen werken in teamverband, maar zeer zeker ook zelfstandig
- Betrokken, stressbestendig, collegiaal, enthousiast en passie voor de horeca

Wat bieden we jou?

- Een prettige en collegiale werkomgeving waarin eigen initiatief wordt gewaardeerd
- Salaris conform de Horeca CAO

Interesse?

Stuur je uitgebreide motivatiebrief inclusief CV met pasfoto naar onderstaand mailadres:

Marc Sanders

Docafalaan 22

5342 LD Oss

marc@denaaldhof.nl