

HOTEL DE NAALDHOF



Zelfstandig werkend Kok

ACTIEF | OOG VOOR DETAIL | STRESSBESTENDIG | ENTHOUSIASME

Hotel de Naaldhof wil graag haar keukenteam uitbreiden met een enthousiaste en gemotiveerde zelfstandig werkend kok, en is daarom op zoek naar een nieuwe medewerker.

Bij Hotel de Naaldhof is er als zelfstandig werkend kok meer mogelijk dan je denkt. Wij leren jou wat gastvrijheid is en zeggen geen nee maar bieden een alternatief. Uiteraard zijn er altijd kansen om door te groeien.

Dit ga je doen

- Bereid de gerechten op de juiste manier en op tijd voor
- Volg vaste instructies met betrekking tot recepten en presentatie
- Gebruik de keukenapparatuur op een efficiënte en veilige manier
- Houd de keuken netjes, hygiëne staat voorop
- Help met het schoonmaken en organiseren van de keuken en apparatuur
- Vul items bij tijdens je shift
- Je houdt je aan alle codes voor sanitaire voorzieningen en voedselproductie

Functievereisten

- Je bent leergierig
- Je bent flexibel qua werktijden
- Passie voor de Horeca
- Kennis van ARBO, HACCP en sociale hygiëne
- Minimaal MBO werk- en denkniveau
- Minimaal 2 jaar ervaring als zelfstandig werkend kok
- Woonachtig in of rondom Oss
- Beheersing van de Nederlandse taal

Dit krijg je ervoor terug

Wij bieden je een leuke uitdagende job, in een enthousiast team met een goede, informele werksfeer, waarbij er ruimte is voor volop eigen initiatieven, ontwikkeling en zelfstandigheid. Arbeidsvoorwaarden zijn passend bij opleiding en ervaring (horeca-cao volgend).

Soort dienstverband

We zijn op zoek naar een zelfstandig werkend kok voor 32 uur