



*Vanaf juli 2023 opent Jachtslot Mookerheide haar deuren voor gasten.*

*Vanaf dat moment heten wij je dagelijks welkom voor koffie, lunch, borrel of diner. Ook voor een huwelijk, feestelijke of zakelijke bijeenkomst ben je vanaf die tijd van harte welkom.*

*Het restaurant wordt laagdrempelig maar met ambachtelijke gerechten en voltreffers uit de culinaire wereld. Het restaurant onderscheidt zich door goede kwaliteit en gastvrijheid in een bijzondere omgeving.*

**Om dit mede mogelijk te maken, zijn wij op zoek naar een keuken medewerker.**

We leggen de lat hoog: in service, hospitality, kennis en kwaliteit.

Onze belofte en kernwaarden naar zowel de gast als onze medewerkers is dat wij staan voor Daadkracht, Eerlijkheid, Natuurlijk en Kwaliteit (DENK). Dat betekent dat we best veel van je vragen maar je krijgt er ook veel voor terug.

We zijn ons team aan het opbouwen en zoeken een enthousiaste keuken medewerker die niet schrikt van een beetje dynamiek en die ons én de gasten weet te verrassen met top kwaliteit gerechten. Durf jij die uitdaging aan?

### **De werkzaamheden**

Als keuken medewerker heb je de volgende hoofdtaken:

- Mise en place voor lunch, diner en partijen
- Bewaken van houdbaarheid, kwaliteit en hygiëne
- Zorgdragen voor de uitvoering
- Doorgeef gereed maken van de bestellingen
- Naleven van de voorschriften op het gebied van veiligheid
- Controleren en verantwoorden van verbruikte grondstoffen en zorgdragen voor minimale waste
- Voorraadbeheer

### **Verantwoordelijkheden**

- Je werkt zelfstandig en wacht niet af;
- Je neemt verantwoordelijkheid voor de kwaliteit- en receptuurbewaking;
- Je blijft ook onder druk doelgericht werken.

### **Wie zoeken wij?**

Een enthousiaste medewerker om ons keukenteam compleet te maken. Je hebt kwaliteit en uitstraling van het productaanbod hoog in het vaandel staan. Je hebt enige ervaring opgedaan en

staat ervoor open om daarin verder te ontwikkelen. Je hebt verantwoordelijkheidsgevoel, denkt vooruit en bent flexibel.

**Onze voorwaarden op een rijtje:**

- Werkervaring in een professionele keuken is een pre;
- Verantwoordelijkheidsgevoel;
- Je weet het overzicht te bewaken;
- Je staat sterk in je schoenen en kunt daadkrachtig optreden als dat nodig is;
- Je bent gedreven en hebt echt een hands-on mentaliteit;
- Je staat positief in het leven en hebt humor;
- Je hebt een representatief voorkomen;
- Je neemt geen genoegen met half werk, je gaat altijd voor het maximale.

**Wat bieden wij jou?**

Een functie in een inspirerende werkomgeving met een fris en professioneel team. Je maakt deel uit van een concept met toekomstperspectief en krijgt de beloning en voldoening die passen bij deze functie. Tegelijk help je bouwen aan een nieuwe organisatie en krijgt hiermee de mogelijkheid om ook jezelf te ontwikkelen op een locatie die als koploper in de regio bestempeld mag worden.

**Details van de vacature:**

Afdeling	Keuken
Contractvorm	Parttime en Fulltime mogelijkheden binnen een contract voor bepaalde tijd
Werktijden	3 tot 5 dagen per week
Talenkennis	Je spreekt goed Nederlands, Engels is bespreekbaar
Salaris	Marktconform, afhankelijk van leeftijd en werkervaring.
Ervaring	Werkervaring in een soortgelijke functie is een pre.

Sollicitaties met cv naar [info@jachtslot.com](mailto:info@jachtslot.com) t.a.v. Sylvia de Ridder. Heb je vragen over de functie, dan kun je ook contact opnemen met Marie-Louise Buckens via 06 1006 9274.