



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 zelfstandig werkend kok.

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 ambitieuze kok die niet schrikt van een beetje dynamiek en die ons én de gasten weet te verrassen met top kwaliteit gerechten en eigen inbreng. Durf jij die uitdaging aan?

De werkzaamheden

Als zelfstandig werkend kok 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
- Toezien op werkzaamheden van leerlingen en keukenmedewerker
- Naleven van de voorschriften op het gebied van veiligheid
- Controleren en verantwoorden van verbruikte grondstoffen en zorgdragen voor minimale waste
- Denkt mee in het verbeteren van recepten, aanbod en presentatie

Verantwoordelijkheden

- Je werkt zelfstandig en wacht niet af;
- Je neemt verantwoordelijkheid voor de kwaliteit- en receptuurbewaking;
- Je blijft ook onder druk doelgericht werken;
- Je neemt initiatief voor het op- en bijstellen van menu en banqueting aanbod.

Wie zoeken wij?

Een bevolgen zelfstandige kok die kwaliteit en uitstraling van het productaanbod hoog in het vaandel heeft staan. Je hebt vakkennis en straalt enthousiasme en daadkracht uit. Je hebt verantwoordelijkheidsgevoel, denkt vooruit en hebt kennis van ontwikkelingen in de horeca. Je vindt het leuk om op een natuurlijke manier je collega's het vak (nog) beter te leren kennen en hebt meerdere jaren ervaring.

Onze voorwaarden op een rijtje:

- Je hebt werkervaring in een gelijkwaardig bedrijf;
- Groot verantwoordelijkheidsgevoel en gedegen vakkennis;
- Je weet het overzicht te bewaken;
- Je staat sterk in je schoenen;
- 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;
- Je vindt het leuk om collega's of leerlingen te helpen groeien en geeft zelf het goede voorbeeld.

Wat bieden wij jou?

Een zelfstandige 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 krijg je hiermee de vrijheid om jezelf, het team en de locatie te ontwikkelen tot een onmiskenbare koploper in de regio.

Details van de vacature:

Afdeling	Keuken
Contractvorm	Fulltime contract voor bepaalde tijd
Werktijden	4 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 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.