

Vacature Zelfstandig Werkend Kok

Als Zelfstandig Werkend Kok maak je deel uit van ons professionele keukenteam. Je bent op zoek naar een omgeving waar je je creativiteit en passie voor horeca kwijt kan!

Wie zoekt Traiteur Délicat?

Wij zijn op zoek naar een collega met een passie voor horeca die graag werkt in een dynamische werkomgeving waar inzet en kwaliteit voorop staan. Met jouw flexibiliteit laat je zowel onze winkel- als cateringklanten genieten van hun maaltijden, uitgeserveerde diners en buffetten. Deze functie biedt een uitgelezen kans om zeer gevarieerd te werken.

Wie is Traiteur Délicat?

Traiteur Délicat is een stijlvolle delicatessenwinkel én een exclusieve cateraar. Versheid, kwaliteit, duurzaamheid en uitstekende service staan voorop.

Wij zijn klantgericht, gepassioneerd en met een duidelijk idee over smaak. Iets dat u terug ziet én proeft in onze verse kant-en-klaarmaaltijden, vleeswaren, vis, oliën en azijnen, delicatessen en exclusieve (gekoelde) wijnen. Koop het in onze winkel of laat ons, zowel zakelijk als particulier, uw catering verzorgen.

De medewerkers van Délicat kenmerken zich door hun enthousiasme, gedrevenheid en professionaliteit. Wij vinden het belangrijk dat onze medewerkers met plezier samenwerken.

Opleiding en werkervaring

- Aantoonbare ervaring als zelfstandig werkend kok
- In het bezit van diploma zelfstandig werkend kok niveau 3 of soort gelijk

Overige vereisten

- Kennis van de HACCP wet- en regelgeving.
- Kennis over primaire keuken- en kooktechnieken en de werking van keukenapparatuur.
- Bereid zijn om waar nodig op onregelmatige werktijden te werken, ook de avonden en weekenden.
- Bij voorkeur rijbewijs B en/of eigen vervoer
- Jij bent stressbestendig, representatief en servicegericht.
- Als *zelfstandig* werkend kok kan je goed zelfstandig werken maar ook in teamverband werken.

Hoe ziet je werkdag eruit?

- Uitpakken van leveringen en aanvullen van voorraden in de keuken.
- Het maken van de mise en place.
- Bereiden van gerechten volgens recept.
- Meewerken in creëren van nieuwe recepten en combinaties van gerechten.
- Schoonmaken en schoonhouden van de keuken, keukenapparatuur en –materialen.
- Bestellingen doen bij diverse leveranciers.

Wat bieden wij?

Wij volgen het Arbeidsvoorwaarden Reglement van Koninklijke Horeca Nederland en bieden goede primaire arbeidsvoorwaarden. Onze secundaire arbeidsvoorwaarden bestaan onder andere uit: medewerkerskorting (winkel/ catering en brasserie) en pensioenregeling via Pensioenfonds Horeca &

Catering. Wij werken met Horeko, zodat jij zelf je overuren kan bijhouden middels tijd-voor-tijdregistratie; het werken in een klein gezellig team, personeelsfeestjes en wij zullen je verjaardag niet vergeten!

Salaris is conform Referentiefunctie Horeca in combinatie met Horeca-CAO, betreft deze functie afhankelijk van ervaring en opleiding.

Locatie: Traiteur Délicat (Asselsestraat 30, 7311 EM Apeldoorn). Zie jij jezelf werken bij Délicat? Dan ontvangt Karin graag jouw motivatiebrief en Curriculum Vitae. Stuur deze naar k.rox@delicat.nl