

Zelfstandig werkend kok Brasserie Délicat

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 is Brasserie Délicat?

Brasserie Délicat is een stijlvolle brasserie én zusje van een exclusieve cateraar. Versheid, kwaliteit, duurzaamheid en uitstekende service staan voorop. Onze gast is koning. Wij zijn gastgericht, gepassioneerd en hebben een duidelijk idee over smaak. Iets dat gasten terug zien en proeven in ons gebak, lunch, borrel en diners. Vanzelfsprekend organiseren wij ook met genoeg een feest of bijeenkomst, mogelijk op ons terras, in ons restaurant of serre.

Wie zoekt Brasserie 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 jou kwaliteiten laat je gasten genieten van een culinaire lunch en/of diner. Deze functie biedt een uitgelezen kans om je creativiteit kwijt te kunnen. Wij zoeken een échte vakman /-vrouw. Met jouw ambitie weet je ons team te motiveren om samen het beste uit ons bedrijf te halen. Jij hebt de kwaliteiten en creativiteit om een feest te organiseren, zowel in het hoogseizoen op het terras, als in de wintermaanden rondom de feestdagen, special-avonden, bruiloften, feesten, recepties en/of zakelijke bijeenkomsten. 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 soortgelijk

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 tijden te werken, ook in 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.

Hoe ziet je werkdag er uit?

- 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 tijdvoortijdregistratie; 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.

Locatie: Brasserie Délicat (Apeldoornseweg 20, 7351 AB Hoenderloo)

Zie jij jezelf werken bij Délicat? Dan ontvangt Suzanne graag jouw motivatiebrief en Curriculum Vitae op s.debruin@delicat.nl