

# Vacature Zelfstandig Werkend Kok

**LOCATIE: BRASSERIE DÉLICAT - HOENDERLOO**

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 Delicat?

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 ZOEKEN WIJ?

Wij zijn op zoek naar een collega met passie voor horeca, die graag werkt in een dynamische omgeving waar inzet en kwaliteit voorop staan.

Met jouw 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.

## WAT VRAGEN WE?

### 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 werktijden te werken, ook de avonden en weekenden
- Jij bent stressbestendig, representatief en servicegericht
- Als zelfstandig werkend kok kan je goed zelfstandig werken maar ook in teamverband

## 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 het creëren van nieuwe recepten en combinaties van gerechten
- Schoonmaken en schoonhouden van de keuken, keukenapparatuur en -materialen
- Bestellingen doen bij diverse leveranciers



## WAT BIEDEN WE?

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 pensioen-regeling via Pensioenfonds Horeca & Catering. Het salaris is bespreekbaar en afhankelijk van je ervaring en/of opleiding. Wil je doorgroeien of je specialiseren, dan is dat bij ons ook mogelijk.

Soort dienstverband: Fulltime en/ of parttime

Rooster: Flexibel werkrooster (4 daagse werkweek bespreekbaar)

Secundaire arbeidsvoorwaarden: Reiskostenvergoeding

Aanvullende vergoedingen: Fooi, overuren uitbetaald, vakantiegeld

**ENTHOUSIAST? STUUR JOUW MOTIVATIE EN CV NAAR  
ONZE COLLEGA SUZANNE OP S.DEBRUIN@DELICAT.NL**