

Vacature Zelfstandig Werkend kok

Restaurant Falstaff is op zoek naar een zelfstandig werkend kok. In deze functie ben je verantwoordelijk voor het bereiden van gerechten en voor de organisatie van de keuken.

De functie omvat planning, mise en place, dagelijkse schoonmaakwerkzaamheden en controle van bestellingen.

Samen met de chefkok zorg je voor consistentie, hoogstaande kwaliteit en een uitstekende presentatie van de gerechten, dit alles conform HACCP normen.

Je komt terecht in een gemotiveerd, gezellig en jong team.

Ben jij de enthousiaste kok die ons team wil komen versterken? Stuur je motivatie en CV naar info@falstaffarnhem.nl

Vacaturedetails

Salaris

Conform horeca CAO in overleg

Dienstverband

24- 36 uur in overleg

Wij vragen

- Je hebt minimaal 1 jaar ervaring in de horecakeuken
- Je beschikt over de benodigde diploma's (of bent bereid deze te halen, papiertje is dus niet perse nodig)
- Je bent flexibel beschikbaar van dinsdag tot en met zondag
- Je kunt zelfstandig werken en gaat verantwoordelijkheid niet uit de weg
- Je bent kwaliteitsgericht, flexibel en stressbestendig
- Je bent 18 jaar of ouder en op zoek naar een baan in de horeca

Wij bieden

- Ruimte voor persoonlijke ontwikkeling en doorgroeimogelijkheden
- Flexibele werktijden
- Een werkomgeving waar geen dag hetzelfde is
- Een team met leuke en gemotiveerde collega's
- Een marktconform salaris