



VACATURE

ENTHOUSIASTE ZELFSTANDIG WERKENDE KOK - FULLTIME/PARTTIME

ENTHOUSIASTE ZELFSTANDIG WERKENDE KOK - FULLTIME/PARTTIME

HEB JIJ EEN PASSIE VOOR SMAAK, LEKKER ETEN EN ORGANISEREN? DAN BEN JIJ WELLICHT DE KOK DIE WE ZOEKEN. ERVARING IN DE CATERING OF IN EEN RESTAURANT OP NIVEAU IS EEN PLUS MAAR ZEKER NIET NOODZAKELIJK. WE BIEDEN JE WEKELIJKS EEN UITDAGEND MENU MET WISSELENDE TAKEN. BEN JE FLEXIBEL EN VIND JE HET PRIMA OM GEEN NEGEN TOT VIJF JOB TE HEBBEN? DAN VALT HET ONDERSTAANDE MENU VAST IN DE SMAAK.

Menu van de week

Woensdag - 08:45: We starten met een lekker kopje koffie, we evalueren de partijen van vorige week en verdelen de taken voor deze week. Vandaag ga je aan de slag met de mise-en-place voor de partijen later deze week. Vandaag worden alle desserts gemaakt. Rond 16:00 uur ben je klaar en poets je samen met je collega's de keuken voordat jullie naar huis gaan.

Donderdag - 08:45: Mise-en-place in de keuken. Vandaag portioneer je alle vis en het vlees en kook je verschillende soorten groenten voor de aankomende partijen. In de namiddag bezorg je een stevige maaltijd op locatie en op de terugweg maak je een ronde langs verschillende locaties om materialen op de halen van de vorige dag. Bij terugkomst sluit je samen met je collega's de keuken. Om 18:00 uur ben je klaar met je werkdag.

Vrijdag - 08:45: Vandaag een bruiloft op een van onze vaste locaties waar we na de receptie een luxe barbecue serveren. Op locatie zorg je voor het culinaire gedeelte van de dag en geef je leiding aan je collega's in de keuken. Het bruidspaar en hun gasten worden (culinair) helemaal in de watten gelegd! Rond 21:00 uur zijn jullie terug in Eijsden.

Zaterdag - 12:00: Alles is gedurende de week goed voorbereid dus starten we de dag wat later. In de keuken maken we nog even de laatste garnituurtjes voordat we vertrekken naar weer een andere locatie. Vandaag serveren we een luxe zes gangen diner voor 120 gasten. Jij zorgt dat je keukenteam van elk bord eenzelfde prachtig plaatje maakt. Rond 22:00 uur zit je werkweek erop.

Wij verwachten dat je

- Representatief bent en klantgericht kunt werken
- Passie voor je vak hebt en dit ook kunt overbrengen op je team
- Kennis hebt van HACCP, allergenen, en hygiëne wetgeving
- Zelfstandig kunt werken, het overzicht kunt bewaren en kunt plannen voor je team
- Pro-actief kunt handelen in de keuken en op locatie
- Ideeën hebt voor nieuwe gerechten
- Vooruitstrevend en ambitieus bent (dat zijn wij ook)
- Goed en zelfverzekerd kunt autorijden in een bestelwagen, een BE rijbewijs is een plus

Wij bieden

- Een passend salaris
- Vierdaagse werkweek bij full-time dienstverband
- Vijf weken vakantie per jaar
- Een eigentijdse werkomgeving
- Een leuke werksfeer, we werken in een klein en gezellig team en komen vaak op locaties waar het feest is!
- Elke dag een gezonde lunch en een avondmaaltijd als we ook 's avonds werken

INTERESSE?

Stuur je reactie uiterlijk 1 maart 2020 naar info@erikstevens.nl. Mochten we interesse hebben dan nodigen we je uit voor een gesprek. Neem ook eens een kijkje op onze website en onze social media kanalen.