

Zelfstandigwerkend/Basis Kok

Vacature in het kort

Bij Grandcafé Eemland zoeken we zowel een Zelfstandig Werkend Kok als een Basis Kok die van koken houdt. Je gaat samenwerken in een team waar iedereen elkaar helpt en inspireert. In deze functie kun je al je creativiteit kwijt door nieuwe gerechten te bedenken. Je zorgt dat de keuken altijd schoon en netjes is. Ook als het druk is, blijf je rustig en help je overal waar nodig. Jouw vrolijke instelling maakt het team extra gezellig. Ben jij klaar voor de volgende stap in je carrière? Lees verder!

Volledige vacaturetekst

Hey jij daar,

Klaar voor een smakelijke uitdaging? Bij Grandcafé Eemland zijn we op zoek naar getalenteerde en gepassioneerde Zelfstandig Werkend Koks én Basis Koks om ons team te versterken. Als Zelfstandig Werkend Kok krijg je de kans om je culinaire creativiteit te laten sprankelen en samen met ons team de lekkerste gerechten te toveren. Als Basis Kok helpen we je deze vaardigheden te ontwikkelen!

Jouw taken en verantwoordelijkheden:

1. **Als keukenkunstenaar (Zelfstandig Werkend Kok):** Bereid je met liefde en passie de meest verrukkelijke gerechten, altijd met een persoonlijke touch.
2. **Als kok (Basis Kok):** Werk je mee aan het bereiden van heerlijke gerechten en leer je van onze ervaren koks.
3. Samen met ons bruisende keukenteam zorg je voor een spectaculaire en vlekkeloze service, waarbij we elkaar aanmoedigen en inspireren.
4. Jouw creativiteit krijgt alle ruimte om nieuwe culinaire hoogstandjes te bedenken en te introduceren op ons menu.
5. In onze keuken geldt: schoon is schoon! Jij bent verantwoordelijk voor een blinkende en georganiseerde werkplek.
6. Als multitasker ben je flexibel en veerkrachtig, klaar om ad-hoc verzoeken en uitdagingen tijdens drukke periodes aan te pakken.
7. Last but not least, met jouw enthousiasme en positieve energie draag je bij aan de fantastische sfeer in ons team.

Gevraagd

Jouw profiel:

- Je bent een gepassioneerde foodie met een liefde voor lekker eten en koken.
- Als teamplayer voel je je als een vis in het water in een dynamische omgeving en blink je uit in communicatie.

- Flexibiliteit is jouw tweede natuur; werken in wisselende diensten en weekenden is voor jou geen probleem.
- Stress? Dat woord staat niet in jouw woordenboek! Onder druk presteer jij juist op je best.

Aanbod

Secundaire arbeidsvoorwaarden:

- Een 4-daagse werkweek met standaard een vrije dag op maandag.
- Jouw verdere werkdagen bepalen we samen, zodat je je rooster flexibel kunt indelen.

Wat bieden wij:

- Een culinaire speeltuin waarin je jezelf kunt laten zien en ontwikkelen.
- Marktconform salaris en aantrekkelijke secundaire arbeidsvoorwaarden.
- Natuurlijk krijg je ook korting op ons overheerlijke eten en drinken in het grandcafé.

Bij Grandcafé Eemland zorgen we samen voor een smakelijke en gezellige werkomgeving waarin jouw talenten tot hun recht komen. Ben jij klaar om de sterren van de hemel te koken? Solliciteer nu en wie weet ben jij straks onze nieuwe smaakmaker in de keuken!

Uren

40 uur, 4-daagse werkweek

Bedrijfsomschrijving

Aan de hoofdweg van Eemnes staat een mooi authentiek horecapand dat al bijna 100 jaar dienst doet als café en restaurant en sinds kort ook als Boutique Hotel. Wij zijn een Grandcafé met circa 120 couverts en beschikken over een terras van 120 couverts. Daarnaast hebben we een kleine en een grote zaal voor banqueting. Sinds kort zijn we ook hotel en staan we met een ranking van 9.1 in de hoogste cijfercategorie van Nederland.