

VACATURE

ZELFSTANDIG WERKEND KOK

32 UUR P.W.

Als zelfstandig werkend kok ben jij verantwoordelijk voor de culinaire invulling van ons menu. Je werkt met mooie verse producten die dagelijks geleverd worden. Daarnaast houd je overzicht in de keuken en werk je nauw samen met het team!

Wat verwachten we van jou:

- *Je hebt minimaal 2 jaar ervaring*
- *Passie voor koken en oog voor details*
- *Je bent een teamplayer*
- *Je weet hoe je efficiënt moet werken ook tijdens piekuren*
- *Creativiteit en kwaliteitsgerichtheid staan bij jou centraal*
- *Je hebt ervaring op zowel de koude als de warme kant*
- *Je hebt de opleiding zelfstandig werkend kok afgerond*

Wat kun je verwachten:

- *Een dynamische werkomgeving met ruimte voor creativiteit en eigen inbreng*
- *Mogelijkheden om jezelf verder te ontwikkelen in de keuken*
- *Een marktconform salaris met goede secundaire arbeidsvoorwaarden*
- *Flexibele werktijden en een gezellig klein team*
- *Meerdere personeelsuitjes en activiteiten per jaar en maandelijks een mooie fooi*

LIJKT DIT JE LEUK?

Solliciteren kan via
werken@restaurantnaud.nl
t.a.v. Kasper Lich