

Zelfstandig werkende kok (m/v)

32-38 uur

Bedrijfsprofiel

Bij de Neut is een familierestaurant in Italiaanse sferen. Terwijl de ouders genieten van een cappuccino met gebak, kunnen hun kinderen zich uitleven in klimtorens, glijbanen en zelfs in een verlaten boot op het strand.

Maar ook voor versgebakken pizza, lekkere pasta, pannenkoeken of een heerlijke lunch kun je Bij de Neut terecht.

Proef de sfeer op www.bijdeneut.nl

Functieomschrijving

Lukt het jou om met verschillende verse ingrediënten de heerlijkste gerechten te bereiden? Naast pannenkoeken en pizza's mag jij ook lunch, pasta's en andere gerechten uit jouw keuken tevoorschijn toveren. Hierin heb je veel vrijheid en we horen het graag als jij iets nieuws op de kaart wil zetten! Heb jij liefde voor de horeca, ben jij stressbestendig, leergierig en een passie voor koken? Dan zijn wij op zoek naar jou!

Functie-eisen

Wij zoeken een collega die:

- Opgeleid is op MBO niveau 2 of 3 en al ervaring heeft in het werken in de keuken
- Kennis heeft van de basis kooktechnieken en bereid is om te leren
- Kennis wil nemen van de producten/ingrediënten en de (samenstelling) van de menukaart
- Kennis heeft en handelt naar de HACCP regels

Je past in ons team als je:

- Flexibel bent
- Creatief en enthousiast bent
- Goed kan samenwerken met collega's
- Kindvriendelijk bent
- Onze gasten weer tevreden laat terugkeren

Aanbod

Je komt te werken in een jong, gemotiveerd team in een sfeervolle omgeving. Een baan met werktijden tussen 9 en 21 uur en met doorgroeimogelijkheden, in een jong en groeiend bedrijf. Je salaris is conform het advies van Koninklijke Horeca Nederland. Daarnaast hebben we leuke secundaire arbeidsvoorwaarden, waaronder 50% korting bij de Neut, Woest en de Vershal, gezellige personeelsactiviteiten en een presentje met je verjaardag.

Aanvullende informatie

Heb je interesse in deze leuke baan? Stuur dan je CV en motivatie naar info@bijdeneut.nl

Acquisitie naar aanleiding van deze vacature wordt niet op prijs gesteld