

Vacature: zelfstandig werkend kok

Ben jij onze nieuwe zelfstandig werkend kok die ons keukenteam gaat versterken?

Noorderlicht Café biedt een uitdagende en afwisselende functie als zelfstandig werkend kok binnen onze dynamische en groeiende organisatie!

Functieomschrijving

Samen met de chef-kok en het keukenteam ben je verantwoordelijk voor de keuken. Je legt verantwoording af aan onze chef-kok en souschef. Je bent verantwoordelijk voor het voorbereiden en klaarmaken van gerechten volgens recept en planning. Als team zorgen jullie voor de inkoop en het onderhoud horecabehoeften in de keuken. Je onderhoudt de keuken en maakt de werkomgeving schoon, hierbij hanteer je de hygiëne code (HACCP). Je bent stress bestendig, flexibel en kan goed schakelen, iets wat zeer belangrijk is in ons seizoengevoelige bedrijf (winter rustig, zomer topdrukke). Hierbij hou je grip op de efficiency en bewaak je de kwaliteit. Kortom...je bent creatief en hebt plezier in het kook vak. Je hebt ruime ervaring in een soortgelijke functie en je houdt van werken in een team! En bovendien kun je koken als de beste!

Sollicitaties met motivatie en C.V. kunnen gestuurd worden naar chef@noorderlichtcafe.nl t.a.v. Peter.