

Hotel Restaurant Nederheide is een mooi bedrijf gelegen in een groot bosgebied met uitgebreide lunch-, diner- en feestmogelijkheden. Uniek is het grote strandbad 'voor de deur' wat gasten direct een vakantiegevoel geeft. Ons bedrijf is groeiende en daarom deze vacature voor uitbreiding van ons team.

Functie omschrijving

De **Zelfstandig Werkend Kok** is belast met de dagelijkse gang van zaken en voortgang in de keuken van het bedrijf en zorgt er op deze manier mede voor dat gasten een onvergetelijke tijd beleven bij Hotel Restaurant Nederheide. Werkzaamheden o.a.

- Verzorgen van mise en place
- Uitvoeren van bereidingen en doorgeefgereed maken van gerechten
- Beoordelen, bewaken en controleren van de kwaliteit van producten en gerechten
- Toezien op werkzaamheden van hulpkrachten
- Toezien op naleving van de voorschriften (Arbo, HACCP, huisstijl)
- Plannen van dagelijkse werkzaamheden
- Bestellen, ontvangen, controleren en opslaan van voedingsmiddelen en bewaken kwaliteit
- Leveren van inbreng voor kwaliteitsverbetering en optimalisatie
- Zelfstandig oplossen van kleine storingen
- Opruim- en schoonmaakwerkzaamheden

Vaardigheden en Competenties

- MBO niveau 3 werk- en denkniveau
- Aantoonbare kennis van de basis kooktechnieken
- Kennis van producten/ingrediënten en (de samenstelling van) de menukaart
- Initiatief nemen
- Coachen / instrueren
- Kwaliteitsgericht en stressbestendig

Wat bieden wij?

- Arbeidsovereenkomst voor 38 uur
- Beloning volgens horeca cao

Kortom:

Heb jij bovenstaande keukenervaring, ben je gedreven en houd je van een uitdaging? Wil je werken in een leuk team, prettige werkomgeving en op een inspirerende plek?

Mail dan je sollicitatie met motivatie en CV naar info@nederheide.nl.

