

Voor ons Museumpark Archeon met 2 restaurants zijn wij op zoek naar een creatieve;

ZELFSTANDIG WERKEND KOK M/V

Ben jij degene die van ieder gerecht een creatie kan maken? Goed presteert onder werkdruk, vooral in teamverband kan werken en het geen probleem vindt om op zon- en feestdagen te werken? Dan ben jij de kandidaat die wij zoeken. De brigade, onder leiding van onze chef-kok, staat iedere dag weer garant voor culinaire gastvrijheid.

Jij hebt:

- Een afgeronde opleiding bij voorkeur zelfstandig werkend kok niveau 3
- Kennis van werken conform HACCP code en Sociale Hygiëne
- SVH leermeester diploma (of bent bereid deze te halen)
- Aantoonbare werkervaring
- Ervaring met pannenkoeken voor ons restaurant het Klooster
- Ervaring met grote groepen voor feesten en partijen
- Ervaring met dagelijkse verkoop

Functie eisen:

- Wisselende werktijden, ook weekend en feestdagen
- Goede beheersing van de Nederlandse taal
- Flexibele instelling en doorzettingsvermogen
- Representatief, stressbestendig en servicegericht
- Creatief werk- en denkvermogen
- Analytisch vermogen

Wij bieden:

- Een markt conform salaris gebaseerd op opleiding en werkervaring
- 4 daagse werkweek (uitzonderingen daargelaten) en het betreft een fulltime job 38 uur
- Een gemotiveerd team met leuke collega's, enthousiaste bezoekers en gewaardeerde gasten

Spreekt deze vacature jou aan, of ken jij iemand die op zoek is naar een uitdaging, reageer dan nu:

Stuur je motivatiebrief samen met je C.V. naar wendy@archeon.nl. Voor meer informatie kun je contact opnemen met Wendy Bosman HRM Archeon, via bovenstaand emailadres of telefonisch via 0172-447755.