



LEERLING KOK NIVEAU 3

Ben jij nog op zoek naar een leerplek voor het schooljaar 2018/ 2019? Reageer dan snel.

HET BEDRIJF

Al 16 jaar zijn wij een begrip in Almelo en omstreken. Wekelijks ontvangen wij duizenden gasten die komen genieten van een heerlijke lunch, een diner of van een kopje koffie met gebak. Bij ons worden vele feesten en partijen georganiseerd en daarnaast kunnen gasten gebruikmaken van Nielz cafe / restaurant als vergaderlocatie. Tevens verzorgen wij catering bij gasten thuis of bij bedrijven. Onder aanvoering van eigenaar Niels Mulder en zijn leidinggevende team werken er ruim 90 medewerkers aan een optimale beleving voor onze gasten. Onze missie is het samenbrengen van kwaliteit en gastvrijheid.

HET TEAM

Het keukenteam bestaat uit 18 medewerkers waaronder acht FT zelfstandig werkende koks, twee leerling koks en oproepkrachten. De dagelijkse leiding is in handen van de keukenmanager of één van de twee sous-chefs.

DE FUNCTIE

Als leerling kok werk je drie á vier dagen (32 uur) per week in een professionele keuken mee en ga je 1 dag per week naar school. Gedurende je werkweek word je begeleid door een vaste leermeester. Deze zal de ontwikkeling op school en op de werkvloer nauwkeurig in de gaten houden. Aan het begin van het jaar zal er samen een plan worden gemaakt om je doelen vast te stellen voor het aankomende jaar.

WAT VRAGEN WIJ?

- Je bent een ambitieus en volgt een koks opleiding niveau 3;
- Je bent enthousiast en niet bang om de handen uit de mouwen te steken;
- Je beschikt over duidelijke communicerende eigenschappen en je bent representatief;
- Je bent flexibel en hebt een positieve houding;
- Je bent betrokken bij de organisatie en je hebt een passie voor horeca.



LEERLING KOK NIVEAU 3

WAT BIEDEN WIJ?

- Een jong, dynamisch en gezellig team;
- Een vast aanspreekpunt en voldoende tijd om aan je taken te werken.
- Afwisselend ochtend -, dag- en avonddiensten waarbij in de regel je werk erop zit voor 22.30 uur;
- Duidelijkheid en een gestructureerde organisatie;
- De mogelijkheid om te werken in een begin 2018 compleet vernieuwde keuken, die voorzien is van alle gemakken en de nieuwste apparatuur;
- Aantrekkelijke extra's, zoals personeelskortingen en -borrels en natuurlijk fantastische collega's.

GEÏNTERESSEERD?

Zie jij jezelf al werken bij Nielz cafe / restaurant, aarzel niet en solliciteer! Stuur je CV met een recente pasfoto en een motivatiebrief per e-mail naar simone@nielz.nl (t.a.v. Simone Adry). Mocht je nog vragen hebben over deze functie neem dan vooral contact op met Simone Adry via simone@nielz.nl

WE ZIEN ERNAAR UIT JE TE ONTMOETEN!