

Zelfstandig werkend kok (FT)

Ben jij die topper die toe is aan een volgende uitdaging?

Het bedrijf

Al 17 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 13 medewerkers waaronder vier FT zelfstandig werkende koks, twee sous chefs, één leerling kok en oproepkrachten. De dagelijkse leiding is in handen van de sous chefs. De keukenmanager houdt zich voornamelijk bezig met processen en strategische ontwikkelingen achter de schermen, maar zal ook een gedeelte op de werkvloer staan.

De functie

Als zelfstandig werkend kok ben je flexibel inzetbaar om lunch- of à la carte diensten te draaien. Ook behoort het bereiden van verschillende arrangementen voor vergaderingen, catering en feesten en partijen tot jouw takenpakket. Je motiveert en coacht eveneens de ambulante medewerkers en je denkt mee over de processen in de keuken.

Wat vragen wij?

- Je bent een echte teamplayer en stressbestendig;
- Je bent enthousiast en niet bang om de handen uit de mouwen te steken;
- Je zorgt voor het beheren van de voorraad en kunt de dagelijkse bestellingen bij onze leveranciers plaatsen;
- Je bent in het bezit van een afgeronde koks opleiding MBO niveau 3 of hoger;
- Je bent betrokken bij de organisatie en je hebt een passie voor horeca.

Wat bieden wij?

- Een jong, dynamisch en gezellig team;
- Een vierdaagse werkweek ;
- Afwisselend ochtend -, dag- en avonddiensten waarbij in de regel je een aantal weekenden in de maand vrij bent;
- De mogelijkheid jezelf te ontwikkelen d.m.v. het volgen van trainingen en/of opleidingen;
- Duidelijkheid en een gestructureerde organisatie;
- 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 . Mocht je nog vragen hebben over deze functie neem dan vooral contact op met Daan Swerink via 0546-815777.

We zien ernaar uit je te ontmoeten!