

## **ZELFSTANDIG WERKEND KOK**

Als zelfstandig werkend kok ben je verantwoordelijk voor de (voor)bereiding van gerechten en een stukje aansturing van het kleine keukenteam. Je werkt voornamelijk aan de warme kant van waaruit je de koude kant aanstuurt waar nodig.

### **Jouw verantwoordelijkheden:**

- Schoonhouden van de werkomgeving en apparatuur;
- Naleven van de HACCP-richtlijnen;
- Bereiden van gerechten (volgens receptuur);
- Uitgifte van gerechten volgens voorschriften;
- Kwaliteitsborging.

### **Wat vragen wij van jou?**

- Je hebt een afgeronde vakopleiding tot zelfstandig werkend kok;
- Je hebt ervaring als rôttiseur;
- Je bent representatief;
- Je bent stressbestendig, flexibel en proactief;
- Je bent een teamspeler;
- Je hebt oog voor detail en kwaliteit;
- Je beheerst de Nederlandse taal.

### **Wat kun je van ons verwachten**

- Salaris in overleg;
- 4 daagse werkweek;
- Regelmatige werktijden;
- Niet alle weekenden en feestdagen werken;
- Enthousiast, jong team;
- Goede werksfeer;
- Ruimte voor eigen initiatieven en creativiteit.

Herken jij jezelf in bovenstaande beschrijving? Solliciteer dan nu!

**Stuur een mail naar [info@eetcafejanssenenjanssen.nl](mailto:info@eetcafejanssenenjanssen.nl) t.a.v. Danouk Sterkens of bel voor meer informatie naar 0162-319850**