



# HOEZICHT

*eten & drinken*

## **Chef kok (38 uur) en Zelfstandig werkend kok (24-38 uur)**

Wij hebben de behoefte aan een goed samenwerkend koks duo. Als Chef kok geef je leiding en creëer je prettige werkomstandigheden voor onze collega's. Wil jij graag werken in een leuk en jong team, met een moderne en nieuwe keuken? Ben jij ambitieus en wil je graag jouw kookkunsten laten zien aan onze gasten? Dan zoeken wij jou, of jullie als koks duo!

Als creatieve zelfstandig werkende kok vind je het leuk om nieuwe recepten te bedenken en vast te leggen samen met de Chef-Kok. Je bent leergierig en nieuwsgierig.

Het koks duo wordt onderdeel van het Horeca & Recreatie team.

## **Verantwoordelijkheden en taken Chef-kok:**

- leiding geven en de uitvoering is je op het lijf geschreven
- hygiënisch- en gestructureerd werken heb je hoog in het vaandel
- planmatig MEP en HACCP uitvoeren is voor jou vanzelfsprekend
- inkoop, receptencalculatie en kostenbewaking
- roosters maken en aansturen van medewerkers in de keuken
- je hebt plezier om d.m.v. menu engineering de menukaart te verbeteren







# HOFZICHT

*eten & drinken*

## **Functie eisen en competenties Chef-kok:**

- koksopleiding niveau 3 of 4, of een gelijkwaardige opleiding
- koken is voor jou een passie, je bent creatief en gedisciplineerd
- je bent iemand die graag de kooktechnieken gecontroleerd uitvoert
- aantoonbare werkervaring in een soortgelijke functie
- flexibel, stressbestendig en communicatief vaardig
- je werkt van nature overzichtelijk en schoon
- je bent een goede leermeester en je wilt graag jouw team verder ontwikkelen
- Je bent fulltime beschikbaar met gepaste dagen in het weekend
- organisatorisch inzicht, kostenbewust met een proactieve werkhouding
- energiekostenmanagement

## **Verantwoordelijkheden en competenties Zelfstandig werkend kok:**

- assisteren van de Chef-kok
- naleven en controleren van de hygiëne procedures
- controleren van het magazijn en bestellingen plaatsen
- samen met de Chef-Kok nieuwe menukaarten en buffetten samenstellen
- aantoonbare kennis van de basis kooktechnieken
- kennis van producten/ingrediënten en (de samenstelling van) de menukaart
- kan goed samenwerken en blijft in alle omstandigheden rustig en kalm

## **Wat kunnen wij je bieden:**

- een goed marktconform salaris naar functie en ervaring, én mogelijkheid tot winstdeling
- je kunt je ontplooiën binnen ons gedreven Horeca & Recreatie team
- je krijgt veel ruimte voor eigen initiatief binnen een gezellig familiebedrijf
- 4 daagse werkweek, Kerst, Oud & Nieuw gesloten
- mogelijkheden tot scholing
- een goed Recreatie Pensioen

Wij maken heel graag kennis met je!

Stuur je korte motivatiemail met je CV naar [info@inhofzicht.nl](mailto:info@inhofzicht.nl)