



Kulturhus de Vos is een eigentijds multifunctioneel horecatrefpunt in Westendorp, het hart van de Achterhoek, en beschikt over een moderne, ruime keuken, een gezellig eetcafé, een stijlvolle serre, een groot terras, een cafetaria en twee moderne zalen.

Ter versterking van ons team zijn wij op zoek naar een:

Creatieve, ondernemende, zelfstandig werkende kok (38 uur per week)

Voel jij je als een vis in de keuken en heb je een passie voor koken en breng je jouw ideeën graag tot ontplooiing, dan zijn wij op zoek naar jou.

De werkzaamheden bestaan uit:

- Organiseren van de keuken (o.a. bestellingen, samenstellen menu, dagelijkse aansturing) en bewaken van houdbaarheid en hygiëne;
- Zelfstandig (voor)bereiden van gerechten;
- Schoonhouden van de werkomgeving, apparatuur en machines;
- Samenstellen buffetten, catering en de bereiding daarvan;
- Kostencalculatie;
- Het maken van keukenroosters;
- Kennis hebben van producten en de klant kunnen adviseren;
- Overige voorkomende werkzaamheden.

Wij vragen van jou:

- Een afgeronde opleiding; MBO-zelfstandig werkend kok (niveau 3) of anderszins gelijkwaardige opleiding;
- Je hebt ervaring opgedaan als zelfstandig werkend kok en weet hoe je de werkvloer aan kunt sturen;
- Je bent enthousiast, werkt graag met mensen;
- Je ziet kansen om jouw werkgebied te vergroten;
- Je bent stressbestendig, initiatiefrijk en flexibel;

Wij bieden jou:

- Een marktconform salaris volgens de cao KHN;
- Een contract voor 38 uur met uitzicht op vast contract (onbepaalde tijd);
- Werkdagen kunnen variëren van dinsdag tot en met zondag;
- Een mooie en inspirerende werkomgeving;
- Een enthousiast, informeel en hecht team;

Heeft de vacature jouw interesse gewekt en beschik je over de gevraagde vaardigheden en kwaliteiten dan nodigen wij jou uit te reageren. Stuur dan jouw motivatie en cv via mail naar info@kulturhusdevos.nl