

Vacature zelfstandig werkend kok/ souschef

Ben jij opzoek naar een nieuwe uitdaging? Dan ben je bij ons aan het juiste adres! Wij zoeken een zelfstandig werkend kok of souschef die samen met ons meedenkt en groeit.

Functie

Wij zoeken een gepassioneerde zelfstandig werkende kok of souschef die ons kleine, betrokken team komt versterken. Iemand die onze gasten voorziet van pure en kwalitatief hoogstaande maaltijden. We vinden het belangrijk dat je proactief bent. Als bedrijf willen we -zodra het weer mag- samen met jou groeien. Je bent bereid om alle relevante werkzaamheden van A tot Z te plannen, begeleiden en uit te voeren.

Wie zijn wij?

Restaurant Jan's Polder is al ruim dertig jaar een begrip in Veldhoven. We zijn een klein, hecht team. Ongeveer anderhalf jaar geleden hebben wij besloten ons concept te moderniseren. Hierin zal jij een rol spelen. We hopen dat je je persoonlijke stijl laat zien en verder groeit in je ambacht. Als restaurant staan wij bekend om onze eerlijke keuken. We werken graag met lokale, seizoensgebonden gerechten. Verder hechten wij veel waarde aan vriendelijkheid, openhartigheid, verantwoordelijkheid en betrouwbaarheid.

Wat hebben wij te bieden?

- Een 32- tot 38-urige werkweek
- Ruimte voor talentontwikkeling en creatieve inbreng
- Een mooi salaris, afhankelijk van ervaring
- Goede secundaire arbeidsvoorwaarden

Wat verwachten wij van jou?

- Een afgeronde koksopleiding of gelijkwaardige werkervaring
- Passie en talent voor het horecavak
- Je bent een betrouwbare, stressbestendige teamspeler
- Bereidheid om avonden en weekenden te werken
- Kennis van de HACCP regelgeving

Ben je na het lezen van onze vacature enthousiast geworden? Wij zien je sollicitatie met cv met belangstelling tegemoet! **Deze kan je sturen naar info@janspolder.nl.** Mocht je vragen hebben, neem dan contact op met Hijdie Baselmans (T: 040 254 66 54)