

Vacature leidinggevende kok - chef

beschikbaar per 01-04-2019

*parttime-fulltime*

Wil jij je passie uitoefenen op een toplocatie bij Dokkum, aan het water?

In dit dynamische restaurant doen we meer dan alleen lunch&diner. Jij zorgt ook voor goede kwaliteit met groepen & feesten, zoals bruiloften en jubilea's. We werken met topkwaliteit producten en maken we alles, in eigen keuken. Ook bepaal jij met je team welke nieuwe gerechten op de kaart komen te staan en mag je je creativiteit los laten in deze keuken. Nieuwe ideeën zijn altijd welkom! Kan je de controle houden over de kwaliteit, snelheid en de leiding houden over je koks?

Wordt je enthousiast als je de punten leest die we van je vragen en die wij jou kunnen geven? Houd jij de touwtjes in handen?

Solliciteer, stuur een brief, kom eens langs en wie weet, praten wij binnenkort over je nieuwe carrière.

Wat vragen wij van je;

- passie voor koken
- ervaring in gehele keuken
- leiding kunnen geven
- flexibiliteit
- aanpassingsvermogen
- doorzettingsvermogen
- er is één team

Wat mag je van ons verwachten;

- vrijheid, goede werksfeer en omgeving
- leuke collega's
- goed salaris, conform cao 20-40 uur.
- doorgroei mogelijkheden
- flexibiliteit in rooster
- af en toe een weekend vrij
- secundaire arbeidsvoorwaarden

Zien we je snel?