

vacature

ZELFSTANDIG WERKEND KOK

4 dagen per week (fulltime, gemiddeld 38 uur of parttime)
Standplaats: Nijmegen

Met passie voor koken, hartstocht voor de hospitality-branche en een zwak voor historische panden.

DIT GA JE DOEN

Je hebt als kok van Landgoed Brakkesteyn een grote liefde voor koken en geniet van creatieve en verrassende concepten die je samen met een ambitieus en gezellig keukenteam weet te creëren. Ben jij toe aan een volgende stap, zoek je afwisseling in je werk of wil je wellicht je freelance opdrachten achter je laten en op een vaste locatie komen werken voor gemiddeld 38 uur? Dit is je kans! Word onderdeel van een klein en hecht team en kom te werken op een prachtige monumentale evenementenlocatie in Nijmegen.

VEELZIJDIGE KEUKEN

Van het verzorgen van bruiloften tot culinaire gangen diners en van ambachtelijke barbecues voor groepen tot intieme privé diners; dat is onze veelzijdige keuken. Bij ons zijn je werkzaamheden erg afwisselend en alles wordt met liefde en vakmanschap bereid.

We genieten elke dag van onze werkzaamheden en dat dragen we uit! We zijn een klein, hecht team en werken veel samen. We bieden je een informele werksfeer en korte lijnen voor een goede communicatie. Daarnaast kom je te werken in een bedrijf dat vol in beweging is. Wij bieden een fulltime contract op basis van een 38-urige werkweek met uitzicht op een vast dienstverband.

DIT KUN JE VERWACHTEN:

- || Veelzijdige keuken met veel creatieve kanten. Koken op hoog niveau in een ontspannen sfeer.
- || Je krijgt veel ruimte om mee te denken over diverse nieuwe concepten.
- || Je werkt 38 uur in vier dagen. Minder uren zijn ook bespreekbaar.
- || Je helpt bij de dagelijkse organisatie en voorbereidingen in de keuken.
- || Flexibele werkdagen. Deze flexibiliteit komt van twee kanten. We houden in overleg dus graag rekening met verlof/privé aanvragen.
- || Tijdens vakantieperiodes en feestdagen zijn onze locaties vaak rustig. Je kan dus genieten van een kerstdiner met familie of oud en nieuw vieren met vrienden.

DIT BEN JIJ!

- ✓ Grote liefde voor de keuken.
- ✓ Bij voorkeur – maar niet noodzakelijk - ervaring in soortgelijke keuken/branche.
- ✓ Energiek, vlot en gastvrij.
- ✓ Leergierig en stressbestendig.
- ✓ Kennis van HACCP en minimaal een afgeronde MBO 3/4 opleiding.
- ✓ Minimaal 2 jaar werkervaring als kok.

Daarnaast ben je bij voorkeur woonachtig in de omgeving van Nijmegen en ben je in het bezit van een rijbewijs.

Landgoed Brakkesteyn



WORD JIJ ONZE NIEUWE COLLEGA?

Enthousiast geworden? Stuur je CV en motivatie naar personeelszaken@theattentiongroup.nl
t.a.v. Kees Aalbers en verras ons!