



Zelfstandig werkend kok bij Landgoed Brakkesteyn

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

Wat 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.

Wij zoeken een tijger! Een held! Dit is je kans om onderdeel te worden van een mooi bedrijf op een fantastische locatie in Nijmegen. 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? Of juist parttime? Dit is je kans!

Je komt te werken in de keuken van onze evenementenlocatie Landgoed Brakkesteyn in Nijmegen. Wij serveren mooie private dinners voor gezelschappen vanaf 10 personen, maar ook allerlei andere dinervormen voor grotere groepen; van shared dining tot bijvoorbeeld een ambachtelijke barbecue of een verrassend walking dinner. Steeds wisselend en altijd met liefde en vakmanschap bereid.

Waar nodig en gewenst werken wij ook samen met de collega's van Marienhof Amersfoort. De locaties zijn indrukwekkend en betreffen monumentaal erfgoed. Beide locaties zijn onderdeel van The Attention Group; een sprankelende organisatie die al vele nominaties en awards op haar naam heeft staan.

What's in it for you?

Wij werken op unieke evenementenlocaties op bijzondere historische plekken en met als standplaats Nijmegen. Daar genieten we elke dag van 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 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 of juist een bij jou passend aantal uren (minimaal 20 uur).

Wie zoeken wij?

- ★ 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
- ★ Bij voorkeur woonachtig in omgeving Nijmegen
- ★ 20-38 uur per week beschikbaar

Wat bieden wij jou?

- ★ Onze keuken is veelzijdig en heeft veel creatieve kanten. We koken op hoog niveau in een ontspannen sfeer en hebben een gemotiveerd en ambitieus team.
- ★ 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.
- ★ We hebben flexibele werkdagen en deze flexibiliteit komt van twee kanten. We houden dus graag rekening met verlof/privé aanvragen, uiteraard in overleg.
- ★ Tijdens vakantieperiodes en feestdagen zijn onze locaties vaak rustig. Je kan dus genieten van een kerstdiner met familie of oud & nieuw vieren met vrienden.

Zijn wij een match made in heaven?

Zie jij jezelf al werken bij het mooiste landgoed van Nijmegen? Solliciteer dan naar deze functie en stuur een mail met een korte CV naar Kees Aalbers op kees@landgoedbrakkesteyn.nl en we nemen snel contact met je op.