

Vacature zelfstandig werkend kok

Jij bent een zelfstandig werkend kok die op zoek is naar een nieuwe uitdaging bij een veelzijdig bedrijf. Wij zijn niet alleen hotel met brasserie, maar veel meer dan dat! Jij hebt inmiddels een goede basis en wil je verder ontwikkelen. Je wil meedenken over de kaart, de diners en buffetten voor feesten en partijen. Bovenal heb je een goed gevoel voor wat er op dit moment leeft in de "markt". Je bent op de hoogte van trends en ontwikkelingen zowel bij de gast als de leveranciers. Je werkt graag met regionale producten en je weet dit allemaal te vertalen naar een mooi product. Je komt te werken in een open keuken waarbij je gebruik maakt van een braai, dus gastencontact schrikt jou niet af. Koken is je beroep, maar ook je passie.

Wat wij van je vragen:

- Ervaring bij voorkeur in de hotellerie
- Ervaring met HACCP
- Representatief voorkomen
- Zowel zelfstandig als teamplayer
- Initiatief nemen en overzicht houden
- Verantwoordelijk en betrokken
- Stressbestendig, probleemoplossende werkhouding
- Flexibele instelling

Werken bij Woodbrooke

- We hebben een gezellig enthousiast team met 35 collega's
- Fulltime vaste aanstelling met 4-daagse werkweek
- Passend salaris met pensioenopbouw
- Reiskostenvergoeding a € 0.23 per kilometer
- Goede arbeidsvoorwaarden zoals 5-jarig en 10-jarig jubileum uitkering
- Bedrijfskleding, roosterapp, personeelskorting, fooiverdeling en personeelsuitjes
- Soort dienstverband: fulltime, tijdelijk contract voor 1 jaar met de intentie voor vast.

Rooster:

- Avondwerk
- Dagdienst
- Weekendbeschikbaarheid
- Werken op feestdagen

Ervaring:

- Horeca: 1 jaar (gewenst)

Licentie/certificaat:

- HACCP-certificaat (gewenst)
- Sociale Hygiëne (gewenst)

Werklocatie:

- Fysiek

Verwachte startdatum:

- 1 oktober 2024

Heb je interesse?

Stuur dan je CV met eventueel foto en je motivatie naar personeelszaken@wbhotel.nl t.a.v. Bea Tuitert
Als je eerst meer wil weten over de functie bel dan 0573-441734 en vraag naar Joey Veltink of Toni Hoever.