

Zelfstandig Werkend Kok I

Chinees-Indisch restaurant

Arbeidsvoorwaarden

- Naam functie: Zelfstandig werkend kok I
- Werklocatie: Vaste werklocatie in keuken op locatie
- Adres: Putten, Nederland
- Uren per week: Fulltime (38 uur)
- Werktijden: Kantoortijden
- Soort contract: Tijdelijk (24 maanden)
- Startdatum: Direct
- Salaris: €2443.95 - €2958.82 (afhankelijk van werkervaring)

Omschrijving

Ben jij een gepassioneerde kok die graag deel wil uitmaken van een restaurant waar authenticiteit en vakmanschap centraal staan? Bij ons Chinese restaurant zijn we op zoek naar een zelfstandig werkende kok I, die enthousiast is om gasten een unieke culinaire ervaring te bieden.

Als kok bij ons restaurant krijg je de kans om te werken met verse, hoogwaardige ingrediënten en traditionele recepten die generaties lang zijn doorgegeven. Onze gerechten weerspiegelen de rijke diversiteit van de Chinees-Indische keuken. Je zult elke dag een nieuw hoofdstuk schrijven in onze culinaire reis, waarbij jouw creativiteit en expertise de basis vormen van de onvergetelijke gerechten die we onze gasten voorschotelen.

Bij ons is de keuken het kloppende hart van het restaurant. We streven ernaar een omgeving te creëren waarin koks zich niet alleen kunnen ontwikkelen, maar ook kunnen experimenteren en nieuwe smaken ontdekken. Elke dag brengt nieuwe uitdagingen en kansen om jouw culinaire vaardigheden verder te verfijnen en te laten zien aan een breed en divers publiek.

Het team waarin je komt te werken, bestaat uit gedreven professionals die passie delen voor de Chinese keuken. Samen werken we in een positieve en dynamische sfeer waarin collegialiteit en samenwerking centraal staan. Ons doel is altijd om de verwachtingen van onze gasten te overtreffen en daar speel jij een sleutelrol in.

Als jij houdt van de drukte en energie van een restaurantkeuken, maar ook de rust vindt in het creëren van gerechten die zowel het oog als de smaakpapillen prikkelen, dan is dit de perfecte uitdaging voor jou.

Wat wij bieden

- Salaris afhankelijk van werkervaring
- Huisvesting kosteloos op locatie, eigen kamer (14m²) en gedeelde voorzieningen
- Kosteloos eten, drinken en internet in de zaak
- Hulp met aanvragen; belastingaangifte, toeslagen, zorgverzekering, etc...

Wat wij van u verwachten

- Afgeronde koksopleiding
- Aantoonbare kennis van de basis kooktechnieken
- Verantwoordelijk voor voorraad- en bestelbeheer
- Vaktechnisch aansturen van hulpkracht(en)
- MBO niveau 3 werk- en denkniveau
- Beheersing van de Nederlandse en/of Engelse taal