

Lunch & Mise en place kok

Onze opdrachtgever is een horecabedrijf in een gezellig dorp regio Eindhoven. Het bedrijf bestaat uit 2 kleinere restaurants gericht op verschillende doelgroepen. Er wordt ambachtelijk en creatief gekookt in een leuk team van 6 tot 10 personen. In de moderne en goed geoutilleerde keuken wordt gewerkt met verse producten.

Als lunch & mise en place kok doe je de voorbereidingen voor de lunch en geeft die ook mee door. Daarna help je mee met de voorbereidingen voor het a la carte.

Werkplek

- Regio Eindhoven.
- Moderne, goed geoutilleerde keuken.
- Vast team van 6 mensen ondersteund door parttimers.
- Gevarieerde kaart voor lunch en diner.

Functie eisen

- Ervaring in vergelijkbare functies.
- Flexibele instelling, creativiteit en collegiale instelling.
- Leidinggevende capaciteiten.

Arbeidsvoorwaarden

- 32 tot 40 uur in overleg.
- Regelmatig vrij weekeinde en/of vrije dag in het weekend.
- Goede beloning naar ervaring en gebleken geschiktheid.
- Bij voorkeur afkomstig uit de regio.
- Duidelijke afspraken vooraf.

Solliciteren: Mail je cv en een korte motivatie naar info@deruyterhof.nl