

ZELFSTANDIG WERKEND KOK GEZOCHT!

Als zelfstandig werkend kok maak je deel uit van ons kleine keukenteam, bestaande uit mensen die streven naar perfectie, onder professionele leiding van chef-kok en eigenaar Tako Hoefsloot.

Bij "de jongens van zand en klei" geloven we dat eten een feest moet zijn. Onze keuken is voor 75% plantaardig en 25% dierlijk. We zijn altijd op zoek naar vernieuwing en uitdagingen die passen binnen het concept van "Zand en Klei" Eenvoud... maar top van smaak!

WAT STAAT JE TE WACHTEN?

- Bereiden van zowel koude als warme gerechten.
- Mise en place en het maken van bestellingen.
- Samenwerken met het team om de perfecte service en kwaliteit te leveren.
- Bewaken van orde en netheid in de keuken.
- Assisteren van de chef waar nodig.
- Controleren van leveringen.

WIE BEN JIJ?

- Enthousiast, gepassioneerd en klaar om te groeien.
- Oog voor detail en een echte "hands-on" mentaliteit.
- Stressbestendig en altijd klaar voor actie.
- Zelfstandig werken? Geen probleem voor jou! Maar je bent ook een teamspeler.
- Je kunt je aanpassen aan een voltijdse werkweek verdeeld over vier dagen.
- Je bent beschikbaar van dinsdag tot en met zaterdag.
- We zijn open van 12 tot 21.30 dus je bent nooit al te laat klaar om nog iets leuks te kunnen doen.

READY TO ROCK?

Per direct!

Stuur je CV en een korte motivatiebrief naar takohoefsloot@me.com om te solliciteren op deze uitdagende functie als zelfstandig werkend kok bij "de jongens van zand en klei". We kijken uit naar jouw sollicitatie!