

Vacature

Koken op het mooiste plekje aan het Veerse Meer



“Culinaire Uitdaging Aan Het Veerse Meer. Word Souschef bij restaurant 't Veeruus”.

(m/v 3-5 dagen per week)

Ben jij een gepassioneerde kok die houdt van werken in een informele, dynamische sfeer? Wil je je creativiteit de vrije loop laten op een prachtige locatie aan het water? Dan zoeken wij jou voor ons restaurant 't Veeruus!

Wat ga je doen?

- Bereiden van heerlijke gerechten met verse, lokale ingrediënten.
- Draaien van de keuken, van mise en place tot het afmaken van gerechten.
- Zorgen voor de kwaliteit en presentatie van alle gerechten.
- Meedenken in de ontwikkeling van nieuwe gerechten en menu's.
- Werken in een gezellig team en zorgen voor een fijne sfeer in de keuken.

Wat breng je mee?

- Ervaring als zelfstandig werkend kok of Souschef.
- Werkplezier en creativiteit in de keuken met een passie voor koken.
- Zelfstandigheid en verantwoordelijkheidsgevoel voor het leveren van een goed en lekker eindproduct in een hygiënische en gestructureerde keuken.
- Teamplayer-mentaliteit.
- Flexibiliteit, vooral in het drukke hoogseizoen.

Wat krijg je van ons?

- Een leuke dynamische werkplek op het mooiste plekje aan het Veerse Meer
- Een moderne keuken, zicht op het water en hedendaagse elektrisch apparatuur.
- Een gezellig en gemotiveerd team.
- De mogelijkheid om in een pool te werken, zodat je soms ook een zaterdag of zondag vrij kunt plannen.
- Hoe we dit gaan indelen qua uren en bezetting gaan we aan de hand van jouw wensen samen bespreken.
- Ruimte voor eigen inbreng en creativiteit.
- Marktconform salaris en goede arbeidsvoorwaarden.

Klinkt dit als jouw ideale werkplek? Stuur je motivatie en CV naar homeport@deltamarina.nl tav de heer Sander van Daalen