

WERKEN BIJ SCHIMMEL 1885



SCHIMMEL 1885



VACATURE - ZELFSTANDIG WERKEND KOK

Functieomschrijving

Aan de rand van de Utrechtse Heuvelrug bevindt zich de sfeervolle locatie Schimmel 1885. Een multifunctioneel zalencentrum, comfortabel driesterrenhotel én á la carte restaurant dat is uitgegroeid tot een begrip in de wijde omgeving.

Voor zowel de Brasserie als het zalencentrum zoeken we een zelfstandig werkend kok, ter uitbreiding van ons team. Als zelfstandig werkend kok bij Schimmel 1885 ondersteun je de chef-kok en souschef in de voorbereidingen en het bereiden van gerechten voor zowel kleine als grotere gezelschappen. Wij zijn 7 dagen per week geopend; werkdagen en tijden worden vanzelfsprekend in overleg bepaald. Zit je nog op school en volg je een koksopleiding? Ook dan ben je van harte welkom om bij ons stage te lopen.

Functie-eisen:

- Aantoonbare werkervaring
- Afgeronde koksopleiding; zelfstandig werkend kok
- Kennis conform HACCP en Sociale hygiëne
- Passie voor het vak
- Een flinke dosis creativiteit
- Je bent een actieve teamspeler die bijdraagt aan het succes van het team.

Arbeidsvoorwaarden:

- Marktconform salaris gebaseerd op werkervaring en opleiding
- Een zaak die constant in beweging is
- Doorgroeimogelijkheden
- Een 38-uur contract

Soort dienstverband: Fulltime

Can't get enough since 1885

Stationsweg Oost 243 | 3931 EP Woudenberg | Tel. 033-2861213 | Jos@schimmel1885.nl