

Zelfstandig werkend kok met potentie

Onze opdrachtgever is een horecabedrijf in een gezellig dorp regio Eindhoven. Het bedrijf bestaat uit 2 kleinere bedrijven gericht op verschillende doelgroepen. Het ene is een gezellige brasserie met een uitgebreide lunch-, borrel en avondkaart. Het andere is meer klassiek met een luxe avondkaart.

Er wordt ambachtelijk en creatief gekookt met verse producten. Je komt in een leuk team van 6 tot 10 personen in een moderne en goed geoutilleerde keuken.

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

- Fulltime functie, werktijden in overleg.
- 4 daagse werkweek na ½ jaar mogelijk.
- 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