

Zelfstandig Werkend Kok

Fulltime | Schaal 5 Horeca CAO | Dekker Zoetermeer

Ben jij een kok die overzicht houdt tijdens drukke services?
Die kwaliteit bewaakt en graag samenwerkt in een professioneel team?
Dan zoeken wij jou.

Jouw rol

Als Zelfstandig Werkend Kok ben je verantwoordelijk voor jouw partie binnen de keuken en werk je samen met Chef en Souschefs aan een gestructureerde service.

Jouw verantwoordelijkheden

- Bereiden van gerechten volgens receptuur
- Zorgdragen voor een correcte mise-en-place
- Bewaken van kwaliteit en presentatie
- Werken volgens HACCP-richtlijnen
- Ondersteunen van de souschef tijdens service
- Bijdragen aan een georganiseerde werkwijze

Wie zoeken wij?

Je bent vakinhoudelijk sterk en professioneel in je houding.
Je:

- Hebt een afgeronde koksopleiding óf relevante werkervaring
- Beschikt over basiskennis HACCP
- Houdt overzicht tijdens piek
- Werkt gestructureerd en schoon
- Bent leergierig en gemotiveerd

Over Dekker Zoetermeer

Dekker Zoetermeer is dé hotspot voor sport, horeca en evenementen in Zoetermeer, met meerdere restaurants en grote events.

Wat bieden wij?

- Fulltime functie met zicht op vast dienstverband
- Salaris in schaal 5 Horeca CAO
- 8% vakantiegeld
- 25 vakantiedagen
- Pensioenregeling bij PH&C
- Tantièmeregeling
- Reiskostenvergoeding
- 20% personeelskorting
- Gratis gebruik van sportfaciliteiten

Interesse?

Stuur je CV en motivatie naar vacatures@dekkerzoetermeer.nl t.a.v. HR.
Acquisitie naar aanleiding van deze vacature wordt niet op prijs gesteld.