

Vacature Zelfstandig Werkend Kok Of Sous-Chef Bij De Ridderhof, Maassluis.

Per direct zijn wij op zoek naar een zelfstandig werkend kok of sous-chef om ons team te versterken.

Deze functie daagt je uit om gasten keer op keer te verrassen samen met een jong en dynamisch team.

Dit is de perfecte baan voor jou als:

- Jij koken fantastisch vind, organisatorisch sterk bent en houdt van afwisseling.
- Jij ambitieus bent, deel wil uitmaken van een topteam en een echte teamplayer bent.
- Jij netjes en hygiënisch werkt en je hoofd koel houdt bij een hoge werkdruk.
- Jij creatief bent.
- Jij de nodige ervaring hebt.

De Ridderhof heeft een moderne kaart met de basis in de klassieke Franse keuken. Naast diner en lunch verzorgen wij ook partijen feesten en bruiloften. Alle gerechten die aan onze gasten worden geserveerd zijn ambachtelijk en huisgemaakt.

Deze vacature biedt (o.a.)

- Werken met leuke collega's die alles voor elkaar overhebben.
- Een 5 daagse werkweek (40 uur), met vaste en variabele vakanties verspreid over het hele jaar.
- Veel ruimte voor creativiteit met verse en ambachtelijke producten.
- Mogelijkheid om jezelf te ontwikkelen en te specialiseren.
- Ruimte om vakcursussen te volgen.
- Een salaris conform de horeca CAO binnen een schaal die bij de functie past.

Functie-eisen:

- Werkervaring in een a-la-carte restaurant is een pré.
- Een koksopleiding op passend mbo-niveau is een pré.
- Een goede beheersing van de Nederlandse taal.

Interesse? Neem snel contact met ons op door je CV te mailen naar ons of een afspraak te maken voor een kennismakingsgesprek. Vraag hierbij naar Pieter.

Ons telefoonnummer: 0105911211 of e-mailadres: info@restaurantderidderhof.nl

