



# ZELFSTANDIG WERKEND KOK

## fulltime / parttime

### Wat houdt de functie in?

Als Zelfstandig Werkend Kok sta je met liefde en passie voor eten in de keuken en zorg je dat alle gerechten niet alleen op tijd, maar ook netjes worden meegegeven. Oog voor detail is hierbij erg belangrijk. Je zorgt er samen met je team voor dat de mise-en-place strak wordt voorbereid zodat je tijdens drukke momenten zo efficiënt mogelijk kan werken.

Wij verwachten van jou dat je goed kan samenwerken, stressbestendig bent en zorg draagt voor de hygiëne in de keuken. Je hebt kennis van producten en verschillende bereidingswijzen en kan met alle recepten overweg. Je kan snel schakelen op drukke momenten en communiceert op de juiste manier naar je collega's.

### Wat ga je doen?

Je bent verantwoordelijk voor de mise-en-place zodat altijd alles op tijd klaarstaat. Je bereidt alle lunch- en dinergerechten en zorgt ervoor dat elk gerecht met oog voor detail wordt afgemaakt. Samen met het team weet jij service en kwaliteit te combineren. Aan het bedienend personeel leg je uit wat er wordt geserveerd aan gasten.

### Welke kenmerken vragen we van jou?

- Passie voor eten en drinken
- Kennis van HACCP
- Representatief
- Resultaatgericht
- Verantwoordelijkheidsgevoel
- Stressbestendig
- Prioriteiten kunnen stellen

### Wat bieden we jou?

- Een afwisselende functie waarbij je werkt met leuke collega's
- Gemiddeld een 38-urige werkweek in 5 dagen
- Salaris conform KHN
- Mogelijkheden voor persoonlijke ontwikkeling middels cursussen & trainingen

Wil je meer informatie? Of gelijk solliciteren?  
Stuur dan je CV en motivatie naar [vacatures@bijpetrus.nl](mailto:vacatures@bijpetrus.nl)

Vermeld 'Vacature Zelfstandig Werkend Kok' als onderwerp in je mail.