



Zelfstandig werkend kok/Eerste medewerker keuken

Man/vrouw

Wie zijn wij?

Princenhof is een begrip in de omgeving: hotel, restaurant en vergaderlocatie met een prachtig terras aan het water. Naast 41 hotelkamers, bieden wij in ons restaurant circa 150 zitplaatsen en hebben wij alle ruimte om groepen te ontvangen. Verder hebben we een royaal terras met nog eens 200 zitplaatsen. Wij dragen met ons hele team graag bij aan een fantastische belevenis van onze gasten tijdens een bezoek aan onze accommodatie.

Wie zoeken wij?

Wij zoeken een enthousiaste en creatieve kok die goed in teamverband kan werken. Als zelfstandig werkend kok ben je onderdeel van het keukenteam en medeverantwoordelijk voor de dagelijkse werkzaamheden. Naast het bereiden van lunch/dinergerechten en de voorbereidingen hiervoor/mise-en-place, vallen onder jouw taken: het doen van bestellingen, het in ontvangst nemen van goederen en het navolgen van de regels en richtlijnen op het gebied van HACCP.

Functie eisen

- * werkt graag in teamverband, maar je red je ook prima zelfstandig
- * hands-on mentaliteit die op piekmomenten een tandje bij kan zetten
- * je bent stressbestendig en kunt overzicht bewaren op drukke momenten
- * passie voor koken
- * je hebt een flexibele instelling en verantwoordelijkheidsgevoel
- * oplossingsgericht
- * onze locatie/licging is prachtig, maar vereist wel eigen vervoer.

Wat bieden wij?

- * Gezellige werksfeer
- * Prima salaris en secundaire arbeidsvoorwaarden
- * Werkomgeving waar geen dag hetzelfde is
- * Flexibel rooster, waarmee we rekening proberen te houden met hobby en privé
- * aantal uren per week in overleg (28-38 uur per week)
- * jaarcontract met mogelijkheid tot vast

Contact/meer informatie: Tjitte Kooistra (chef kok) -> 0511-539206 / administratie@princenhof.nl



Princenhof

SINDS 1939