

Zelfstandig Werkend Kok - Safari Hotel

Dienstverband:
Parttime, Fulltime

Salarisniveau - cao Recreatie:
Schaal 6: € 2.843,47 - € 3.579,71

Contactpersoon:
Dirk Zwerts

Heb jij een passie voor koken en wil jij je graag verder ontwikkelen in de keuken? Bij Beekse Bergen Verblijf krijg je de ruimte om te leren, te groeien én vooral om plezier te hebben in je werk! Als Zelfstandig Werkend Kok ben je verantwoordelijk voor je eigen partie binnen de keukens van het Safari Hotel. Je bereidt zelfstandig gerechten volgens planning en receptuur, zorgt voor een strakke mise en place en draagt actief bij aan een goed georganiseerde en gastgerichte keuken. Van live cooking tot à la carte: jij zorgt dat elk gerecht klopt tot in de details!

Wat ga je doen?

Werken in de keukens van het Safari Hotel is allesbehalve standaard – terwijl de giraffen voorbijlopen, bereid jij samen met je collega's de lekkerste gerechten voor onze gasten! Als Zelfstandig Werkend Kok ben je verantwoordelijk voor het (voor)bereiden en uitgeven van gerechten in één of meerdere keukens van het Safari Hotel.

Verder houd jij je bezig met:

- Voorbereiden, bereiden en opmaken van gerechten volgens receptuur en planning;
- Aansturen van collega's op jouw partie en begeleiden van minder ervaren medewerkers;
- Controleren van kwaliteit, versheid en presentatie van gerechten;
- Meedenken over nieuwe recepten en verbeteringen in de keuken;
- Zorgen voor een nette en hygiënische werkplek volgens de HACCP-richtlijnen;
- Signaleren van voorraadtekorten en communiceren met de chef over bestellingen.

Waar kom je te werken

Of je nu aan het begin van je carrière staat of gewoon graag de keuken in duikt: bij het Safari Hotel krijg je de kans om te leren en groeien in een inspirerende werkomgeving. Je werkt in een hecht team waar samenwerken, plezier en kwaliteit centraal staan. En wie weet? Misschien groei jij wel door naar een rol als Souschef. Alles begint met jouw motivatie – de rest brengen wij je graag bij! Als Zelfstandig Werkend Kok kom je te werken in de verschillende keukens van het Safari Hotel. In het centrumgebouw bevinden zich meerdere horecafaciliteiten, waaronder een semi-buffetrestaurant met live cooking voor ontbijt, lunch en diner (200 couverts), een à la carte fine dining restaurant (100 couverts) en een exclusieve Private Dining met dakterras (ca. 25 couverts).

Hoe maak je ons team compleet?

Door vooral jezelf te zijn! Je bent vriendelijk, gemotiveerd en hebt plezier in je werk. Je werkt graag samen met collega's en voelt je verantwoordelijk voor een goed eindresultaat. Gastvrijheid zit in je natuur en je draagt bij aan een warm welkom voor onze gasten.

Verder herken jij jezelf in het volgende:

- Je beschikt over een afgeronde koksopleiding op mbo-niveau 3;
- Je vindt het leuk om collega's te begeleiden en samen te bouwen aan een sterk team;
- Je bent flexibel inzetbaar: werken op feestdagen, in weekenden en schoolvakanties is voor jou geen probleem. Via onze app geef je gemakkelijk aan wanneer je beschikbaar bent.

Wat mag je van ons verwachten?

Als Zelfstandig Werkend Kok ondersteun je ons team voor 24 tot 38 uur per week. De bijbehorende arbeidsvoorwaarden op basis van 38 uur (fulltime) zijn:

- Salaris tot € 3.579,71 bruto per maand (schaal 6, cao Recreatie), waarbij je wordt ingeschaald op basis van kennis en ervaring;
- 25 vakantiedagen;
- Reiskostenvergoeding en een gunstige pensioenregeling;
- Onbeperkt gratis toegang met 5 personen bij alle attractieparken en dierentuinen van Libéma waaronder Beekse Bergen, Eindhoven Zoo, Aviodrome en Klimrijk;
- Ambassadeurskorting tot 50% korting op een verblijf in ons Safari Resort, Safari Hotel, Lake Resort en Dierenbos.

Enthousiast?

Leuk! Solliciteer eenvoudig via de sollicitatiebutton. Om aan de regels van de privacywet (AVG) te voldoen, kunnen wij sollicitaties via de mail helaas niet in behandeling nemen.

Toch nog wat vragen? Neem dan gerust contact op met Dirk Zwerts, Keukenmanager Safari Hotel, via d.zwerts@beeksebergen.nl.

Een VOG maakt onderdeel uit van de procedure.