

Wij zijn op zoek naar een zelfstandig werkend kok!

Algemeen

Stadscafé met restaurantfunctie en terras op A-locatie in een van de Friese 11-steden, Dokkum.

De keuken is Mediterraans geïnspireerd met veelvuldig gebruik van streekproducten en ambachtelijke technieken. Het bedrijf is jong (2014), dynamisch en groeiende.

Het stadscafé is 7 dagen (en 100 uren) per week geopend en bediend meerdere doelgroepen, van jong tot oud. Koffie en gebak, lunch, diner, borrel. Telt +/- 100 couverts binnen en 80 terrascouverts.

Paviljoen en bootverhuur La Barca is gevestigd in Oostmahorn aan de rand van het Nationaal Park Lauwersmeer op 15 minuten rijden van Dokkum. Met grote terrassen, de mogelijkheid om bootjes te huren en aan de waterkant, de ideale plek voor een ontspannen dagje op of aan het water. Met z'n strandtent-achtige uitstraling en bijpassende keuken bedienen van de toeristen en locals.

Wat vragen wij van jou

- Twee / drie jaar ervaring als zelfstandig werken kok binnen een vergelijkbare onderneming.
- Flexibiliteit. In principe heb je een vaste standplaats, maar je bent wel flexibel inzetbaar bij de andere bedrijven.
- Teamplayer. Je werkt in een jong team waar ieder zijn mening telt, je denkt mee in het bedrijf en je haalt samen met je collega's het onderste uit de kan.
- Zelfstandigheid. Je zal op den duur momenten alleen de keuken moeten draaien.
- Verantwoordelijkheidsgevoel. Jij voelt de drang om met het team het beste er uit te halen en te staan voor kwaliteit.
- Stressbestendig. Je kan op piekmomenten het nodige tandje er bij zetten, je raakt niet in paniek van een bonnenprinter die op hol slaat.

Welke skills moet je hebben

- Je kan de Mise en Place zelfstandig inplannen en er voor zorgen dat alles strak staat voor de shift.
- Je beoordeeld producten op versheid en of deze presenteerbaar zijn. Je zorgt ervoor dat de kwaliteit op het bord altijd goed is.
- Je werkt netjes en opgeruimd, jouw werkplek is altijd op orde! Je zorgt ervoor dat alles spic en span is voordat je werkdag erop zit.
- Je denkt mee in het bestelproces en zorgt dat alles netjes en FIFO weg gezet wordt op de leverdagen.
- Je bent bekend met de HACCP en weet hoe je naar deze norm moet werken.
- Je beschikt over een aanstuuringsvermogen. Als de keukenhulpjes motivatie nodig hebben, weet jij hoe je ze weer aan het werk zet.

Wat mag je van ons verwachten

- Het leukste team van Dokkum en omstreken! Wij zijn een jong team met zeer gemotiveerde mensen, we werken allemaal nauw samen en iedereen heeft een sleutelrol binnen het team. Jouw inzet en mening worden altijd gewaardeerd en gehoord.
- Hard werken wanneer het nodig is, maar we werken altijd met een goede sfeer. In de 'rustige' maanden heb je meer vrije tijd.
- Een salaris dat past bij je prestaties.
- Doorgroeimogelijkheden. Onze bedrijven blijven door ontwikkelen, dus er is genoeg ruimte voor jou om daar in mee te gaan.

Hebben wij je interesse gewekt? Neem dan contact op via 0519-740005 of stuur een email met CV en motivatie naar info@stadscafe-artisante.nl