

VACATURE Zelfstandig werkend Kok 32 – 38 uur

Ben jij de enthousiaste en gedreven collega die passie heeft voor koken en affiniteit met lekker eten, dan zoeken wij jou

Wie zijn wij?

Bijzonder Meer Zorggroep biedt kleinschalige dagbesteding aan jongeren met een licht verstandelijke beperking. We bieden gevarieerde dag invulling met veel sociale contacten, persoonlijke aandacht en zorg op maat. In een veilige en gestructureerde omgeving krijgt de jongere de mogelijkheid zijn of haar eigen vaardigheden en zelfredzaamheid te vergroten, verder te ontwikkelen en ambities zoveel mogelijk waar te maken. Dit gebeurt onder professionele begeleiding op verschillende werkplekken.

Jouw baan

In hartje Hoensbroek ligt restaurant De Eetkamer, De Teekamer en De Pannenkoek en bij het Roda Stadion in Kerkrade gaan wij per 1 september een brasserie uitbaten, zijnde De Eetkamer Kerkrade. Dit zijn horeca-gelegenheden die mede gerund worden door jongeren met een verstandelijke beperking. Voor de locatie in Kerkrade zoeken wij een zelfstandig werkend kok.

Wie zoeken wij

Wij zoeken een collega met passie voor koken en affiniteit met lekker eten. Inzet en enthousiasme is erg belangrijk. Je denkt graag mee in de organisatie en je pakt hierin je verantwoordelijkheid. De processen in de keuken lopen op rolletjes en dankzij jouw talent verloopt de organisatie soepel en vlot. Je zorgt voor het bereiden van gerechten en controleert deze op kwaliteit. Daarnaast zorg je ervoor dat voorraden besteld worden bij de leveranciers.

Wat bieden wij?

Bij Bijzonder Meer Zorggroep bieden wij een uitdagende en verantwoordelijke functie. Een omgeving waarin je elke dag van elkaar leert. Je werkt in een jong team binnen een groeiende organisatie. Het gaat om een dienstverband voor bepaalde tijd met de intentie tot verlenging. Het aantal contracturen is 32-38 uur. De arbeidsvoorwaarden zijn conform CAO Horeca en de salarisschaal is afhankelijk van werkervaring en opleiding.

Wat vragen we van jou?

- Een uitstekende kennis van voeding en bereidingstechnieken
- Oog voor detail en een passie voor koken
- Managen van binnenkomende bonnen en ervoor zorgen dat gerechten volgens planning uitgeserveerd worden
- Zelfstandigheid maar ook het vermogen om in teamverband te werken
- Empatisch vermogen, flexibiliteit en stressbestendigheid
- Verantwoordelijkheidsgevoel en ervoor zorgen dat de werkplek opgeruimd en schoon gehouden wordt.

Solliciteren?

Ben je nieuwsgierig geworden? Mail dan je motivatiebrief met CV naar Myriam Adriaens, personeelszaken via het e-mailadres: myriam@bijzonder-meer.nl