

Vacature: keukentopper gezocht!

Kok | Bijbaan | Parttime | Ideaal naast studie of baan | Per direct

Heb jij op zaterdag nog energie over?

Ons keukenteam staat als een huis. Toch kunnen we op de drukste momenten altijd extra handen gebruiken. Daarom zoeken wij een enthousiaste keukentopper die ons vooral op zaterdagmiddag komt versterken. Daarnaast kun je extra uren maken tijdens evenementen of wanneer we tijdelijk iemand missen door ziekte of vakantie.

Perfect als je naast je studie, huidige baan of eigen onderneming op zoek bent naar een leuke en flexibele bijbaan.

Over De Brasserie en De Cacaofabriek

Bij De Brasserie komen gastvrijheid, cultuur en beleving samen. Gevestigd in de bruisende culturele hotspot van Helmond – De Cacaofabriek – delen we het pand met drie filmzalen, een poppodium, een expositieruimte en diverse zalen die worden gebruikt voor bruiloften, zakelijke bijeenkomsten, feesten en andere evenementen.

We willen onze gasten verrassen en raken, of ze nu komen voor een film, een concert, een expositie of een compleet verzorgd diner. Als Kok speel jij daarin een belangrijke rol. Jij zorgt dat elk gerecht met aandacht en vakmanschap wordt bereid, zodat elke gast de kwaliteit proeft waar De Brasserie voor staat.

“Geen werkdag is hier hetzelfde. Juist dat maakt werken bij ons zo leuk.”

Wat ga je doen?

Samen met ons keukenteam zorg jij ervoor dat alles soepel verloopt tijdens drukke momenten. Denk aan:

- Voorbereiden van gerechten en mise en place;
- Helpen tijdens de lunch, borrel en/of diner;
- Houdt werkplek en apparatuur schoon volgens HACCP-richtlijnen;
- Ondersteunen tijdens evenementen;
- Ondersteunt bij ontvangst en opslag van producten.

Wie ben jij?

Diversiteit is belangrijk voor ons. Bij De Brasserie waarderen we iedereen voor wie ze zijn en wat ze kunnen bijdragen. Jouw unieke inzichten kunnen ons helpen om sterker en innovatiever te worden. Jouw profiel:

- Beschikbaar op zaterdagmiddag en/of zaterdagavond;
- Flexibel inzetbaar bij evenementen of extra diensten;
- Kennis van basis kooktechnieken en productbereiding;
- Teamspeler met verantwoordelijkheidsgevoel;
- Je bent flexibel, stressbestendig en denkt altijd in oplossingen, ook bij evenementen met veel gasten en uiteenlopende wensen;
- Je hebt oog voor detail en liefde voor het vak.

Wat bieden wij?

- Een leuke en afwisselende werkplek;
- De kans om mee te bouwen aan een vernieuwde brasserie vol ambitie en creativiteit;
- Een plek in een ambitieus en gezellig team;
- Een parttime (oproep-)dienstverband;
- Een goed salaris afhankelijk van je ervaring (€14,71 – €19,29 per uur);
- Onderdeel uitmaken van de brede missie om te bouwen aan een plek waar gastronomie, gastvrijheid en cultuur samenkomen.

Niet minder belangrijk

Deze functie valt onder de CAO Horeca. De beoogde startdatum is zo snel mogelijk. Met vragen kun je terecht bij bedrijfsmanager horeca, Rico van Aarle via 06-20061760.

Solliciteer nu door je CV en motivatie te sturen naar:

De Brasserie – t.a.v. Rico van Aarle

ricovanaarle@cacaofabriek.nl

Acquisitie naar aanleiding van deze vacature wordt niet op prijs gesteld.