

Vacature

Zelfstandig werkend kok | Per direct | 24 uur per week

Over De Brasserie en De Cacaofabriek

Bij De Brasserie komen smaak, 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 verschillende zalen die te huur zijn. De Brasserie wil méér zijn dan alleen een plek om te eten. We willen gasten verrassen en raken met onze gerechten, sfeer en gastvrijheid. Als zelfstandig werkend kok hebben we jou daarbij nodig! Jij brengt smaak tot leven en tilt de beleving naar een hoger niveau. De Brasserie zoekt dus per direct een zelfstandig werkend kok met een liefde voor de (Franse) keuken en een vleugje creativiteit om ons keukenteam te versterken. Iemand die niet alleen kookt, maar meedenkt, meegroeit en mee vormgeeft aan onze culturele, culinaire hotspot.

Over de functie

Samen met collega's vorm je het vaste aanspreekpunt en zorg je voor een goed draaiende keuken.

- Je werkt met verse, lokale en seizoensgebonden ingrediënten;
- Bereidt gerechten met oog voor smaak, presentatie én beleving;
- Draagt bij aan de menukaart en de werkprocessen;
- Staat voor onze missie en visie, in je werk en in de sfeer die je meebrengt.

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:

- Een zelfstandig werkend kok met ervaring én initiatief;
- Je werkt graag in een team, maar weet ook je eigen weg te vinden;
- Je bent flexibel, stressbestendig en denkt in oplossingen;
- Je hebt gevoel voor smaak en oog voor detail;
- Je staat achter onze visie op duurzaamheid, gastvrijheid en culturele diversiteit.

Wat bieden wij?

- Een dynamische werkplek in een bruisend cultuurcentrum;
- De kans om mee te bouwen aan een vernieuwde brasserie vol ambitie en creativiteit;
- Een plek in een ambitieus en gezellig team;
- Parttime dienstverband van 24 uur met de mogelijkheid tot 32 uur;
- Een goed salaris, afhankelijk van je ervaring;
- 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. Reageren kan tot en met zondag 4 mei 2025. De beoogde startdatum is zo snel mogelijk. Met vragen kun je terecht bij horecamanager Rico van Aarle via 06-20072050.

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.