

Vacature

Zelfstandig werkend kok | Per direct | 24 – 38 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 twee zelfstandig werkende koks 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:

- Je bent een zelfstandig werkend kok met ervaring;
- 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 en gastvrijheid.

Wat bieden wij?

- Een dynamische werkplek in een bruisend cultuurcentrum;
- Als kok krijg je alle ruimte om je eigen stempel op de keuken te drukken;
- De kans om mee te bouwen aan een vernieuwde brasserie vol ambitie en creativiteit;
- Een plek in een ambitieus en gezellig team;
- Fulltime of parttime dienstverband met de mogelijkheid tussen de 24 en 38 uur;
- De functie is ingeschaald op functieschaal 7 in plaats van de gebruikelijke schaal 6. Volgens de CAO Horeca ligt het salaris dan tussen de €2800 en €3350;
- 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 maandag 1 september 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.