

Kok/ Horecamedewerker MFC Het Spant (Ameide)

Hou je van gezelligheid, mensen en koken? Bij Het Spant werk je midden in de sfeer van bruiloften, feesten en sportactiviteiten. Sta jij graag in de keuken en krijg je energie van variatie, creativiteit én drukte?

Dan zoeken wij jou!

Wat ga je doen?

Je werkt als kok en ben jij verantwoordelijk voor de keuken tijdens diensten en evenementen maar ook ben je actief in de bediening en sta je achter de bar.

- Gasten ontvangen
- Bestellingen opnemen
- Serveren
- Advies geven
- Bier tappen en dranken bereiden
- Voorbereiden en bereiden van gerechten
- Ontwikkelen van menu's en specials
- Bewaken van kwaliteit en presentatie
- Aansturen van keukenmedewerkers
- Voorraadbeheer en bestellingen
- Naleven van hygiëne- en veiligheidsregels (HACCP)
- Kostenbewust en efficiënt werken

👉 Jij maakt de beleving compleet.

Wat bieden wij jou?

- Salaris volgens Horeca CAO (naar ervaring)
 - Veel afwisseling: buffetten, diners, evenementen en bardiensten
 - Ruimte voor eigen ideeën en specials
 - Werken in een betrokken en gezellig team
 - Afwisselende diensten
 - Moderne keuken en leuke werkplek
-

Wie ben jij?

Je houdt van koken, bent gastvrij en blijft rustig tijdens drukte

- Ervaring als kok (of afgeronde koksopleiding)
 - Werkt gestructureerd
 - Kwaliteitsgericht en netjes
 - Leidinggevend en communicatief sterk
 - Creatief en verantwoordelijk
 - Flexibel inzetbaar (avonden & weekenden)
-

Interesse?

Wil jij koken op een locatie waar jouw werk echt wordt gewaardeerd?

Stuur een bericht of mail naar info@hetspant.com

of bel naar 0183-601557