

(aankomend) Zelfstandig werkend kok (m/v, parttime)

Ben je creatief, hou je van koken, flexibiliteit, werken in een klein team en aanpakken?

Dat is zeer Plezant!

Plezant opent, zodra de horeca weer open mag, opnieuw haar deuren en wil dan het bruisende middelpunt van de Professorenbuurt in de Korrewegwijk worden. Net buiten het centrum, gelegen aan een fantastisch groen plein, vind je Plezant; een geweldig kleurrijk en sfeervol restaurant met ruim terras. Op de kaart vind je een fijne combinatie tussen culinaire gerechten en het chefsmenu, maar ook de borrel, lekker comfort en zonder teveel gedoe. De kaart wordt vrijwel dagelijks huis geprint en voorzien van de nieuwe smaken en gerechten, we blijven steeds vernieuwen en houden van compact en wisselend.

Juni 2021 bestaat Plezant één jaar en dat mag gevierd worden. We zien de toekomst en heropening van de horeca met volle moed tegemoet en willen graag onze kwaliteit waarborgen en versterken. Maandenlang hebben we geen gasten mogen ontvangen, maar wel gasten mogen verblijden met afhaalgerechten, menu's en borrelboxen en dat zien we voor de toekomst zeker alleen maar mooier worden.

Verantwoordelijkheden

- + Als (aankomend) zelfstandig werkend kok komen vele aspecten van het werken in een klein team aan bod. Binnen het kleine team worden de taken verdeeld, maar ook gedeeld. Zo is de keuken je voornaamste werkplek, maar gasten vinden het vaak ook erg leuk om eens een kok aan tafel te zien!
- + Je ondersteunt de chef en leert zijn stijl en smaken kennen, maar jouw inbreng wordt ook zeer gewaardeerd.
- + Je kunt een volledig zelfstandig werkende functie aan, waarbij je de chef zal vervangen op dagen dat hij niet aanwezig is.
- + Je zult voorraadbeheer oppakken en bestellingen doen.
- + Je zult meedenken op gebied van inkoopbeleid en productkeuze.

Wat zoeken we in jou?

- + Ervaring is niet het allerbelangrijkst, maar voldoende ervaring wel noodzakelijk. Denk hierbij aan timing, productkennis, HACCP, allergenen.
- + Creativiteit en oplossingsgerichtheid: kan iets niet of mag iets niet, wat dan wél!?
- + Teamgevoel: samen staan we sterk, dus moeten we het ook echt samen doen.
- + Actie en reactie: lekker bezig zijn en niet afwachten maar aanpakken.
- + Passie voor koken, maar vooral ook de interesse om nieuwe combinaties te proberen, en nieuwe keukens te ontdekken en uit te breiden (bijvoorbeeld vega en vegan)

Wat bieden we jou?

- + Een leuke werkplek binnen een jong en creatief bedrijf.
- + Fijne secundaire arbeidsvoorwaarden
- + De ruimte om je te ontwikkelen door lekker creatief bezig te zijn.
- + Veel afwisseling van gerechten, waar je ook zelf invloed op kan hebben.

Wat kun je van het werkschema verwachten?

- + Functie vanaf april/mei
- + 24 tot 34 uur per week
- + Uitbreiding van uren in vakantieperiodes
- + Salaris volgens cao. Uiteraard kijken we ook naar jouw wensen en (jaren) ervaring.
- + Werken op feestdagen

Wat wordt er van je verwacht wat betreft je sollicitatie?

- + Enkel sollicitaties voorzien van een relevante motivatiebrief worden in behandeling genomen.