

Vacature : Chef-kok

Voor ons strandpaviljoen het Halve Maentje in Breskens zijn wij op zoek naar een chef-kok. Paviljoen het Halve Maentje is een prachtig strandpaviljoen op het strand van Breskens aan de Westerschelde. Onze internationale clientèle komen het hele jaar door bij ons voor een heerlijk uitgebreide lunch, diner of gezellige borrel.

Genietend van het prachtige uitzicht op zee met aan de overkant Vlissingen kan je bij ons zowel op het ruime terras als binnen heerlijk vertoeven. Ook aan take a way is gedacht als je lekker op het strand wilt blijven zitten.

Daarnaast verhuren wij ook ligbedjes, parasols en verwarmde kussen zodat je een heerlijke dag op het strand kan verblijven tot ver in de nazomer.

Ons team zorgt er elke keer weer voor dat iedere gast, van de kleinste tot aan de honden met een tevreden gevoel naar huis gaan en graag wil terug keren.

Wat ga je doen:

Als Chef-kok ben je verantwoordelijk voor de keukenbrigade in de breedste zin van het woord. Van het maken van de menukaart en het doen van bestellingen tot aan het aansturen van het keukenpersoneel en het koken van de mooiste gerechten. Dit doe je samen met het keukenteam van 4 FTE in een ruime keuken met aan de zijkant een afhaal loket.

De menukaart is gebaseerd op onze lokale en eerlijke producten. Jij vindt hierin snel je weg en weet goed contact te onderhouden met onze leveranciers. Het staat je natuurlijk vrij om nieuwe contacten aan te boren en met nieuwe ideeën te komen.

Je inspireert en motiveert het keukenpersoneel elke keer weer opnieuw. Ook op die dagen dat alles even tegen zit. De piek van ons paviljoen ligt in de zomermaanden. Hierin weet jij feilloos het team doorheen te loodsen en goed onder werkdruk te presteren.

De gasten komen graag terug voor jou kookkunsten en het praatje wat je af en toe aan tafel met ze maakt. Jij weet hoe je klanten aan ons moet binden.

Een klein stukje administratie komt ook om de hoek kijken. Denk hierbij aan HCCP lijsten, bestellingen en het openmaken van offertes voor bruiloften en partijen.

Ook het onderhouden van de keuken behoort tot jou verantwoordelijkheid. Zorgdragen dat alle apparatuur op tijd gecontroleerd wordt en de zaken goed onderhouden worden.

Wij werken in een open keuken.

Wie ben je:

- Opleidingen vinden wij het minst belangrijk het gaat ons veel meer om wie jij bent
- De uitdaging om een keukenbrigade te runnen is wat jij zoekt
- Je kan goed communiceren en medewerkers motiveren
- Je bent creatief in je kookkunsten. Weet van de simpelste gerechten een mooie dish te maken
- Je hebt oog voor netheid en hygiëne in de keuken
- Je bent beschikbaar vanaf februari of maart 2022

Vacature : Chef-kok (vervolg)

Wat bieden wij:

- Werken op een van de mooiste locaties aan de Zeeuwse kust
- Een fulltime baan met uitzicht op een vast contract
- Werken bij een paviljoen waar zelfs gasten uit Duitsland graag voor omrijden
- Salaris afhankelijk van ervaring wat je meebrengt tussen de € 3150 en € 4380,- bruto per maand
- CAO al la cart; mogelijkheden tot een leaseauto, fietsplan en het kopen of verkopen van een aantal vrije dagen
- Mogelijkheden om jezelf verder te ontwikkelen middels cursussen of opleidingen
- Vrijheid om als chef-kok een mooie stempel te drukken op ons paviljoen
- 2 vaste vrije dagen per week in overleg

Solliciteren:

Herken jij jezelf in deze functie solliciteer dan direct. Stuur je cv naar info@hethalvemaentje.nl

Heb je vragen over deze vacature, dan kan je contact opnemen met Sytske Brink; 06-26888337

De vacature sluit op 24 februari 2022