

SOUS CHEF - CHEF KOK – ZELFSTANDIG WERKEND KOK

Ben jij op zoek naar een mooie uitdagende baan als **Zelfstandig werkend (Chef) Kok** op een unieke locatie.

Ben jij de ambitieuze en energieke Chef kok m/v die het goede niveau van restaurant De Drie Gemalen op de Haarlemmermeersche Golfclub nog verder kan 'upgraden'?

De Haarlemmermeersche golfclub is een buitengewoon gastvrije en sportieve golfclub met een gezellig restaurant en groot terras, waar service, gastvrijheid en kwaliteit hoog in het vaandel staan.

Wat verwachten we van jou:

- Je bedenkt en bereid de lekkerste á la carte gerechten
- Je hebt minimaal 5 jaar werkervaring als (souschef of chef-kok) kok in een restaurant, de hotellerie en/of eventbranche met zakelijke evenementen
- Je bent een teamplayer maar weet tegelijkertijd de keuken zelfstandig te draaien en hebt humor.
- Je bent stressbestendig en kunt goed het overzicht te bewaren
- Wat betreft werktijden ben je zeer flexibel ingesteld
- Je hebt minimaal een afgeronde koksopleiding niveau 3
- Je hebt gedegen kennis van allergenen, HACCP en veiligheidsregels

Wat bieden we jou:

- Een uitdagende en zelfstandige functie, met een grote diversiteit aan gasten
- Een full-time contract (40 uur), 25 vakantiedagen + AVT dagen
- Salaris conform golf CAO, afhankelijk van leeftijd en ervaring
- Een waanzinnige gave werkplek
- Ruimte voor eigen ideeën
-

Lijkt het leuk, of ben je geïnteresseerd?

Stuur dan direct jouw CV en een korte motivatie naar Horeca Manager Frank Duivenvoorden.

Frank@haarlemmermeerschegolfclub.nl

Voor vragen is Frank bereikbaar op 023-5589004