

ZELFSTANDIG WERKEND KOK | FULLTIME

Ben jij een echte teamplayer met passie voor het vak? Sta jij het liefst de hele dag te kokkerellen? Houd jij overzicht over hetgeen dat er gebeurt in de keuken? Ben jij allround inzetbaar en heb je ervaring met het zelfstandig werken in de keuken? En heb je daarnaast ook nog gevoel voor gastvrijheid en collegialiteit? Dan ben jij de Zelfstandig Werkend Kok (m/v) die wij zoeken! Hoe ziet jouw dag er uit? Jij bereidt het ontbijt, lunch en/of diner. Jij verzorgt culinaire wensen van onze gasten. Daarbij is het belangrijk dat jij je bezig houdt met het plannen en regelen van de uitvoering van werkzaamheden, alsmede het bewaken van het bereidingsproces en de kwaliteit van de gerechten, wat zich resulteert in het naleven van de veiligheid en hygiëne. De creatieve persoon in jou vindt het ontzettend leuk om mee te denken over de samenstelling van het menu en het aandragen van ideeën voor het vergroten van de F&B omzet. Het bewaken van de voorraad, inkoop en het berekenen van de food costs zijn ook onderdeel van je takenpakket.

WIE ZOEKEN WIJ?

Kort maar krachtig gezegd zoeken wij een echte horecatijger die gastvrijheid, energie, flexibiliteit en passie voor het vak ademt. Daarnaast heeft onze nieuwe collega relevante werkervaring opgedaan.

WAT BIEDEN WIJ?

Naast een te gekke werkplek en een marktconform salaris, **bieden wij**

- Messen slijpen op kosten van Vondel Hotels
- Een professioneel uniform
- Korting in alle hotels en restaurants van Vondel Hotels
- Collectieve zorgverzekering en pensioenregeling
- Collectieve bedrijfsfitness
- Reiskostenvergoeding indien je meer dan 10 km van het werk woont
- Interne doorgroeimogelijkheden
- Interne en externe trainingsmogelijkheden
- Sportevenementen
- Een geweldige werkplek omgeven door kunst

Daarnaast **vieren wij**

- Jouw verjaardag!
- Al een jubileum vanaf 2,5 jaar

- Elk jaar een employee award per hotel
- Nieuwe hotel openingen

WIE IS LOUIS?

Voel de Parijse vibe bij Café Louis. Bij Louis worden Frans geïnspireerde signatuurgerechten geserveerd. Denk aan originele steak tartaar, Lady steak, Boeuf bourguignon en salade met eendenlever. Geniet de hele dag van verrassende gerechten van de Chef. Bij Louis weet je altijd dat het goed zit omdat er één vaste menukaart is voor lunch én diner met een aantal wisselende seizoensgebonden gerechten. Louis serveert gerechten met een verhaal. De Chef kookt met duurzame producten waarbij ambacht een centrale rol speelt. Zo komen de verse producten bij vaste lokale partners vandaan. Strijk neer op het 'petit' terras aan de voorzijde om te genieten van een kop koffie of een borrel. In de orangerie die aan de bistro is aangesloten, kan je heerlijk ontspannen ontbijten. De gezellige en trendy bar van Louis nodigt niet alleen overdag maar ook in de avond uit voor een borrel met vrienden, geliefde of spannende date. Begin met een aperitief met een kleine bite en neem later op de avond een signatuurcocktail van de uitgebreide cocktailkaart. Of neem plaats aan de bar na een intensieve dag shoppen voor een high cocktail menu. Laat je inspireren door de vaste barman. Santé!

MAKE IT HAPPEN

Wil jij deel worden van een ambitieus team?

Dan is werken bij Café Louis iets **voor jou!** Wacht niet langer en solliciteer.

Stuur je CV en motivatie naar jobs@vondelhotels.com

