

Stage Kok - Kasteel Steenenburg

Ben jij op zoek naar een leerzame en unieke stage in de horeca? Werk mee aan iets bijzonders! Per september opent Kasteel Steenenburg zijn deuren als hotel, restaurant en vergaderlocatie – en jij kunt daar vanaf het allereerste moment bij zijn. Tijdens jouw stage draai je mee in onze gloednieuwe keuken en leer je alle kneepjes van het vak. Van snijtechniek tot opmaak, van mise en place tot service: je leert het allemaal. En dat op een plek waar historie, smaak en creativiteit samenkomen.

Wat ga je leren?

Als stagiair(e) Kok

Draai je volop mee in het keukenteam van een unieke, stijlvolle locatie. Je leert wat er allemaal komt kijken bij komen op hoog niveau en werkt in een omgeving waar aandacht, creativiteit en smaak samenkomen. Je houdt van aanpakken én bent nieuwsgierig naar hoe je jezelf kunt verbeteren in de keuken.

Je gaat onder andere aan de slag met:

- Het uitvoeren van voorbereidende werkzaamheden, zoals het snijden van groenten en klaarzetten van de juiste materialen;
- Het creatief meedenken over verbetering van werkprocessen en gerechten;
- Het bereiden van gerechten volgens recept en kwaliteitseisen;
- Het opmaken en presenteren van borden;
- Het zorgdragen voor een schone en hygiënische werkomgeving.

Heb je zelf leerdoelen of iets waar je graag extra aandacht aan wilt besteden? We denken graag met je mee om jouw stage zo leerzaam en leuk mogelijk te maken.

Hier kom je te werken

Dit historische kasteel, ooit een thuis voor adellijke families, opent medio september zijn deuren als hotel. Met 56 stijlvolle hotelkamers, een sfeervol restaurant, gezellige bistro en diverse ruimtes voor evenementen, feesten en vergaderingen, wordt het een plek waar historie en gastvrijheid samenkomen. En dat alles in een prachtige, bosrijke omgeving.

Hier herken jij jezelf in

Je bent enthousiast, hebt een passie voor koken en voelt je helemaal thuis in de keuken. Je werkt graag met verse producten, vindt het leuk om nieuwe dingen te leren en wordt blij van het creëren van mooie gerechten.

Verder:

- Volg je een mbo-opleiding in de richting van zelfstandig werkend kok en bent op zoek naar een meeloopstage of een BBL-plek;
- Ben je enthousiast, leergierig en gedreven;

Zo zorgen wij voor jou

- Een stagevergoeding van €400,- per maand (bij een 40-urige werkweek)
- Bij een BBL-traject is er de mogelijkheid om 4 dagen te werken en 1 dag naar school te gaan, salaris is dan op basis van het horeca CAO;
- Je krijgt goede begeleiding: we nemen de tijd om je dingen te leren én kijken ook naar wat jij nodig hebt om te groeien;
- Je krijgt veel afwisseling, ruimte om jezelf te ontwikkelen en natuurlijk een fijne werkplek in een professionele keukenomgeving.

De standplaats van deze functie is Nieuwkuijk.

Enthousiast?

Solliciteer via de sollicitatiebutton! Heb je vragen? Neem dan contact op met onze recruitment afdeling via recruitment@libema.nl.

De aanvraag van een VOG maakt deel uit van de sollicitatieprocedure.