

Zelfstandig Werkend Kok - Golf de Gulbergen

Ben jij op zoek naar een afwisselende baan in de keuken op een unieke en groene locatie? Bij onze prachtig gelegen golfclub in Mierlo zijn wij op zoek naar een Zelfstandig Werkend Kok. Je komt te werken in het sfeervolle restaurant van de club, waar het terras uitkijkt op de unieke heuvelachtige banen. Jij brengt een goede dosis initiatief en creativiteit met je mee en kijkt er naar uit om te zorgen voor een goed georganiseerde en gastgerichte keuken.

Wat ga je doen?

Samen met jouw collega's ben jij als Zelfstandig Werkend Kok verantwoordelijk voor de (voor)bereiding van lunch en diner in ons restaurant en zorg je dat het een mooie golfdag wordt voor onze gasten. In de keuken voel jij je thuis en je draait je hand niet om voor hard werken. Daarnaast houd je je bezig met:

- Inbrengen van nieuwe ideeën ten aanzien van ons concept en recepturen;
- Het dragen van verantwoordelijkheid voor goede voorbereidingen in aanloop naar de lunch en/of diner, zodat jij samen met jouw collega's goed aan de dag kunnen starten;
- Het waarborgen van diverse horecaprocessen zoals: HACCP, voorraadbeheer, voorraad telling en het meedenken over een effectieve en efficiënte werkwijze;
- Zorgdragen voor een veilige en hygiënische werkomgeving en hierop anticiperen door te werken volgens de hygiëncode.

Waar kom je te werken?

Golf de Gulbergen is een prachtige, groene locatie op het dak van Brabant en de nieuwste toevoeging aan het Libéma-portfolio. Met bijna 1400 leden is het een van de grootste golf clubs van Nederland en ook in het laagseizoen zijn we actief. Op deze locatie kunnen gasten heerlijk genieten van een kopje koffie tot aan een uitgebreid diner. Het zijn veelal vaste gezichten die je ziet; leden van de vereniging die hun actieve dag golfen beginnen of afsluiten met een lekker kopje koffie, hapje of drankje.

Je wordt onderdeel van een gezellig en bevlogen team, die graag samen de shift afsluit. Onze huidige medewerkers weten als geen ander een juiste gastbeleving te waarborgen. Gastvrijheid en -beleving vinden we belangrijk, maar ook aan een goede werksfeer wordt veel waarde aan gehecht.

Wat verwachten we van jou?

Dat je vooral jezelf bent. Met jouw servicegerichte houding en creativiteit weet jij collega's en gasten te verrassen. Je bent een meester in multitasking en weet je hoofd koel te houden in stressvolle situaties. Verder beschik je over:

- Een afgeronde koksopleiding;
- Je bent zelfsturend en vindt het leuk om structuur en orde aan te brengen;
- Minimaal 1 jaar ervaring in een vergelijkbare functie;
- BHV en/of Sociale Hygiëne diploma is een pre;
- Een flexibele instelling (weekenden, feestdagen en schoolvakanties behoren tot de normale werkdagen).

Wat mag je van ons verwachten?

Als Zelfstandig Werkend Kok versterk je ons team bij voorkeur voor 24 uur per week. De bijbehorende arbeidsvoorwaarden op fulltime basis:

- Een jaarcontract (met intentie tot verlenging);
- Een salaris tot € 2987,- conform schaal 3 van het golf cao;
- 25 vakantiedagen & goede reiskostenregeling;
- Onbeperkt gratis toegang voor 5 personen bij alle attractieparken en dierentuinen van Libéma (zoals Beekse Bergen, Aviodrome, Zooparc Overloon);
- 50% korting op een verblijf in ons Safari Resort, Safari Hotel Beekse Bergen of een van de andere vakantieparken van Libéma.

Enthousiast?

Leuk! Reageer via de sollicitatiebutton en we spreken elkaar snel! Toch nog wat vragen? Neem dan gerust contact op met onze Alex Haanskorf, Horeca Manager Golf de Gulbergen, via: alex@golfddegulbergen.nl.

De aanvraag van een VOG maakt onderdeel uit van de procedure