

Medewerker Keuken - Kasteel Steenenburg

Sta jij graag in de keuken, ben je leergierig en wil je werken op een unieke locatie? Ga aan de slag als Keukenmedewerker bij Kasteel Steenenburg!

Of je nu op zoek bent naar parttime, fulltime functie of BBL-stage: bij Kasteel Steenenburg krijg je de ruimte om te leren, te groeien én vooral om plezier te hebben in je werk. Geen ervaring of diploma? Graag leren wij je alle kneepjes van het vak!

Wat ga je doen?

In september opent Kasteel Steenenburg: een gloednieuw hotel op een historische locatie. Als Keukenmedewerker werk je vanaf dag één in onze splinternieuwe open keuken, midden in het zicht van de gasten. Je ondersteunt de koks, bereidt ingrediënten voor en zorgt voor een schone en georganiseerde werkplek. Teamgevoel en kwaliteit staan bij ons centraal. Kortom, wil jij onderdeel zijn van dit nieuwe avontuur? Dan zijn wij op zoek naar jou!

Als Keukenmedewerker ondersteun je de koks in de dagelijkse keukenoperatie. Je werkt nauwkeurig, denkt vooruit en zorgt dat alles klaarstaat voor een vlotte en hoogwaardige service.

Jouw werkzaamheden bestaan onder andere uit:

- Zorgvuldig voorbereiden van ingrediënten, zoals wassen, snijden, afwegen en portioneren;
- Meehelpen bij het bereiden en opmaken van gerechten die passen bij de stijl en sfeer van het kasteel;
- Aanvullen van voorraden in de keuken en koelingen, zodat het team nooit misgrijpt tijdens de service;
- Schoon en overzichtelijk houden van werkplekken, volgens de HACCP- en veiligheidsrichtlijnen - want een nette keuken is de basis voor kwaliteit.

Waar kom je te werken?

Van adellijke bewoners tot het Land van Ooit, Kasteel Steenenburg kent een lange en rijke geschiedenis. Medio september begint een nieuw hoofdstuk: het kasteel opent dan zijn deuren als gloednieuw hotel! Met 56 stijlvolle hotelkamers, een sfeervol restaurant, gezellige bar-lounge en diverse ruimtes voor evenementen, feesten en vergaderingen, wordt het een plek waar historie en gastvrijheid samenkomen.

Als Keukenmedewerker kom je te werken in een hecht en enthousiast team. Samen zorgen we ervoor dat elke gast uitstekende service ervaart en kan genieten van hoogwaardige gerechten.

Hoe maak je ons team compleet?

Jij maakt ons team compleet door jezelf te zijn: vriendelijk, leergierig en betrokken. Je vindt het leuk om in een gastvrije omgeving te werken en voelt je verantwoordelijk voor kwaliteit en samenwerking.

Daarnaast beschik je over:

- Mbo werk- en denkniveau en een (afgeronde) koksopleiding of wilt een BBL-traject in de richting van kok volgen;
- Kennis van HACCP en sociale hygiëne;
- Flexibele inzetbaarheid: werken tijdens avonden, weekenden en feestdagen is voor jou geen probleem.

Zo zorgen wij voor jou

Deze functie is zowel fulltime, parttime of als een BBL traject in te vullen. We kijken graag samen naar wat bij jou past. De onderstaande arbeidsvoorwaarden zijn gebaseerd op een fulltime dienstverband (38 uur):

- Een salaris dat past bij jouw ervaring en verantwoordelijkheden, conform horeca-cao;
- 25 vakantiedagen;
- Een gunstige pensioenregeling en reiskostenvergoeding vanaf 10 km woon-werkverkeer (€ 0,23 per km) met een max van 25 km enkele reis en een vergoeding voor zakelijke kilometers (€ 0,32 per km);
- Onbeperkt gratis toegang voor 5 personen bij alle attractieparken en dierentuinen van Libéma (zoals Beekse Bergen, Aviodrome en Eindhoven Zoo);
- Ambassadeurskorting tot 50% op een verblijf in ons Safari Resort, Safari Hotel, Lake Resort en Dierenbos.

Enthousiast?

Solliciteer direct via de sollicitatieknop - we kijken uit naar jouw komst!

Heb je vragen of wil je meer weten over de mogelijkheden bij Kasteel Steenenburg? Neem dan contact op met ons recruitmentteam, via recruitment@libema.nl.

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