



Zelfstandig werkend kok, Eemnes

25 – 38 uur per week

Functieomschrijving

Een avondje bridgen of voetballen, een voorstelling bezoeken, een lezing volgen, een boek lenen, een workshop doen of borrelen in de brasserie. In het Huis van Eemnes, geopend in januari 2020, komen mensen samen. Een ontmoetingsplek voor en door Eemnessers. Dagelijks is de Brasserie geopend van 10:00 – 18:00 uur en serveren we een lunchkaart, maar kunnen inwoners ook terecht voor een heerlijk stuk gebak of een borrel aan het eind van de middag. In de avond is Bijdebar geopend en serveren we een eenvoudig - maar goed - dagmenu welke wekelijks door jou bepaald en voorbereid wordt. Tussendoor maak je de lunch klaar voor een vergadering welke plaatsvindt in één van de zalen. Als zelfstandig werkend kok zorg jij ervoor dat de heerlijkste gerechten voor de gasten op tafel komt.

Overige verantwoordelijkheden:

- Het samenstellen en bereiden van gerechten uit (verse) ingrediënten;
- Verantwoordelijk voor de dagelijkse gang van zaken, kwaliteitsborging en voortgang in de keuken;
- Op lange termijn, wijzigen en samenstellen van de menu's inclusief daarbij horende calculaties.

Functie-eisen

Als zelfstandig werkend kok voelt de keuken als jouw domein en ben je altijd op zoek naar de leukste gerechten passend bij het Huis van Eemnes. Je toont initiatief en weet anderen te motiveren en enthousiast te maken. Je bent kritisch op je eigen werk en komt met voorstellen om zaken beter te doen. Het Huis van Eemnes is trots op haar Leerwerkhuis, als zelfstandig werkend kok denk je mee in de werkzaamheden voor het Leerwerkhuis.

- Je bent in het bezit van een koksdiploma (Mbo niveau 3);
- Passie voor eten, drinken en gastvrijheid;
- Kennis van producten/ingrediënten en (de samenstelling van en calculeren van) de menukaart;
- Aantoonbare werkervaring in een soortgelijke functie;
- Flexibel in het werken met een wisselend rooster en weekenddiensten, in eerste instantie werk je alleen overdag;
- Stressbestendig; de hectiek van de keuken spreekt jou aan.

Arbeidsvoorwaarden

Een verantwoordelijke baan in een vooruitstrevend en groeiend bedrijf waar je daadwerkelijk impact kan maken;

- Ruimte en vrijheid om te pionieren en jezelf te ontwikkelen;
- Een informele werksfeer;
- Veel ruimte voor eigen initiatief, jouw visie en bijdrage wordt gewaardeerd;





- De functie is ingeschaald in de Horeca cao.

Solliciteren?

Stuur je CV en motivatiebrief naar [f.finehuisvaneemnes] ter attentie van Franca Fine, wij nemen zo snel mogelijk contact met je op. Heb je nog vragen? Stel ze gerust via 035 531 18 87.

Bedrijfsprofiel

Samen met Eemnessers, lokale verenigingen, bedrijven, maatschappelijke en welzijnsorganisaties en de gemeente creëert het Huis van Eemnes een plek waar Eemnessers elkaar ontmoeten en zich thuis voelen. Een plek waar ieder individu uit onze samenleving mee kan doen. Waar je kunt helpen of geholpen kunt worden. Waar je je energie kwijt kunt of terugkrijgt.

We werken op het gebied van de 6 clusters: educatie, informatie & advies, sport & recreatie, cultuur, welzijn & participatie en facilitair & horeca.

Maatschappelijk verantwoord ondernemen is bij ons vanzelfsprekend. Ons pand is duurzaam en we bieden veel ruimte voor arbeidsparticipatie, dagbesteding, vrijwilligerswerk en werkervaringsplekken voor studenten. Daarnaast hebben wij goede faciliteiten voor vergaderingen en bijeenkomsten.

