Zelfstandig werkend kok, Eemnes   
25 uur per week

**Functieomschrijving**Het Huis van Eemnes is in januari 2020 verhuisd naar een nieuw gebouwd pand en moet dé ontmoetingsplek worden voor de Eemnesser. 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 een van de zalen. Als zelfstandig werkend kok zorg jij ervoor dat de heerlijkste gerechten voor de gasten bereidt.

**Overige verantwoordelijkheden:**

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

**Functie-eisen**Je bent als zelfstandig werkend kok voel je 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 voostellen 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?**Stuurje CV en motivatiebrief naar [w.mol@huisvaneemnes] ter attentie van Wilfried Mol, wij nemen zo snel mogelijk contact met je op. Heb je nog vragen? Stel ze gerust via 035 531 18 87.

**Bedrijfsprofiel**

Het Huis van Eemnes is een laagdrempelige ontmoetingsplek van, voor en door alle Eemnessers, waar iedereen welkom is voor het deelnemen en actief bijdragen aan georganiseerde en spontane activiteiten op het gebeid van de 6 clusters; educatie, informatie, sport, cultuur, recreatie, welzijn en participatie. Maatschappelijk ondernemen staat hoog in het vaandel. Een voorbeeld hiervan is het Leerkwerkhuis, een uniek participatiemodel welke zich richt op arbeidsparticipatie, dagbesteding, vrijwilligers en stagiaires.

Het Huis van Eemnes heeft als doel “the place to be” te zijn voor alle inwoners: de huiskamer van Eemnes, waar je moet zijn als je wilt ontspannen, wilt leren, je wil laten informeren, wilt helpen of geholpen wilt worden en waar je andere mensen ontmoet. Daarnaast biedt het Huis van Eemnes voor de zakelijke gasten uitstekende faciliteiten om een vergadering of congres te faciliteren.