

ZELFSTANDIG WERKEND KOK

24-32 uur per week

Werk je graag met groente in de keuken en ben je het nachtelijke horecawerk beu? Bij de Veldkeuken hebben we ruimte in ons team voor een ervaren kok. We hebben wisselende diensten overdag en in de vroege avond. Bij de Veldkeuken werken we met de verse oogst van de moestuinen op het landgoed; biologisch, circulair en no waste! Dat vraagt om creativiteit.



- Je bent geïnspireerd door de dagverse oogst van het landgoed
- Je bent proactief, stressbestendig en je werkt snel en georganiseerd;
- Je bent communicatief in de afstemming met je collega's en gasten
- Je werkt afwisselend dagdiensten en (vroeg) avonddiensten
- Bij grote drukte bewaak je kwaliteit & hygiëne en blijf je communicatief.
- Je vindt het leuk om in een open keuken te werken.
- Je speelt flexibel in op specifieke wensen van gasten;
- koks en bediening vormen samen één team.

Dit bieden we:

- Werkplek op een prachtig landgoed, naast de moestuin en met een eigen bakkerij;
- Een goed geoutilleerde open keuken met zicht op de gasten en het terras
- Prettige werktijden, superfijne werksfeer!
- Een salaris dat past bij je ervaring, pauzes doorbetaald
- Delen in de fooi, korting op de Veldkeukenproducten;
- Een creatief koksteam dat elkaar inspireert: fermenteren, pekelen, roken, wecken;
- Uitdagende recepturen dankzij een wekelijks wisselende Oogstafel 3-gangen diner
- Een inspireren keuken waar je werkt met verse biologische producten
- Wisselende diensten, in de ochtend vanaf 8.00 uur of in de vroege avond.
- ruimte om jezelf te ontwikkelen en ervaring op te doen met de vegetarische en vegan keuken.
-

Kennis maken? Stuur een motivatie met CV naar amelisweerd@veldkeuken.nl

t.a.v Chefkok Bobby van Dam Of breng het even langs!