

# KOK MET GROENE VINGERS

16-32 uur per week, vanaf januari 2025

Werk je graag met groente in de keuken? Bij de Veldkeuken komt de oogst direct uit de moestuin, natuurlijk biologisch. We werken zo veel mogelijk circulair en no waste! Dat vraagt om creativiteit.

Er komt vanaf januari ruimte in ons team voor een enthousiaste kok die floreert bij een druk restaurant. Ontbijt, lunch, borrel en diner, op alle momenten van de dag weten gasten ons te vinden. We hebben wisselende diensten overdag en vanaf april ook in de vroege avond.



- Je bent stressbestendig en je werkt graag netjes en georganiseerd;
- Je werkt vooruit en bij piekdruk ga je mee in de flow van het team;
- Je hebt aandacht voor kwaliteit, smaak en maakt mooie gerechten;
- Je bent communicatief naar collega's en gasten;
- Je bent ook een dag in het weekend beschikbaar;
- Je vindt het leuk om in een open keuken te werken;
- je hebt een zelfstandige werkhouding en neemt snel nieuwe informatie op.

## Dit bieden we:

- Werkplek op een prachtig landgoed, vlak naast de moestuin;
- Een goed geoutilleerde open keuken met zicht op de gasten en het terras;
- Prettige werktijden, superfijne werksfeer!
- Een salaris dat past bij je ervaring;
- Delen in de fooi, korting op het beste desembrood en andere Veldkeukenproducten;
- Een creatief koksteam dat elkaar inspireert: fermenteren, pekelen, roken, wecken;
- Uitdagende recepturen dankzij een wekelijks wisselende Oogstafel 3-gangen diner;
- Een inspirerende keuken waar je werkt met 100% 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](mailto:amelisweerd@veldkeuken.nl)

t.a.v Ronald en Willem. Of breng het even langs!