

GEZOCHT: KOK - DE LAAPE

De Laape is een vergaderlocatie op het Friese platteland in Warten (onder de rook van Leeuwarden). De locatie heeft 2 vergaderzalen in de vorm van kassen en 18 slaapkamers. De kassen zijn toegerust met alle benodigheden voor een off-site, teamvergadering, hei-sessie of klanten event. Tevens is er een moestuin.

Wij zijn op zoek naar een creative, ondernemende en zelfstandige kok.

Wie ben jij?

Jij bent een zelfstandige, creatieve kok met een groot verantwoordelijkheidsgevoel.

Je wilt onze gasten het gevoel geven dat ze gezond eten en dat vegetarisch eten net zo lekker is. Als kok experimenteer je graag met gevarieerde, lokale en seizoensgebonden producten. Hoe leuk is het als je de producten uit de moestuin kan gebruiken? We zien graag welke ingrediënten jij in jouw gerechten gebruikt!

De taken en verantwoordelijkheden:

- Ontwikkelen van recepten en menu's;
- Inkopen/bestellen van de lokale producten;
- Beoordelen van de te gebruiken ingrediënten op versheid en houdbaarheid;
- Toezien op naleving van hygiënische- en voedselveiligheidsvoorschriften;
- Experimenteren met ingrediënten om nieuwe, verrassende en gezonde creaties te maken;

Voor het succesvol vervullen van deze functie, vragen wij:

- Een afgeronde koksopleiding (aanbevolen) en kennis van de HACCP richtlijnen;
- Je bent in staat om zelfstandig te werken;
- Je hebt ervaring in de patisserie;
- Je beschikt over goede sociale en communicatieve vaardigheden;
- Je bent erg creatief, flexibel en gastgericht;
- Oog voor detail;
- Kennis van koken met natuurlijke producten;
- Je bent kwaliteitsgericht en houdt van experimenteren;
- Je bent energiek, enthousiast en stressbestendig.

De Laape

Wat bieden wij?

Het betreft een functie voor 32 tot 38 uur per week.

Werktijden zijn aantrekkelijk, voornamelijk doordeweeks en overdag. (werktijden in overleg).

Een marktconform salaris en je bent alle feestdagen vrij.

Hebben we je interesse gewekt? Dan zien we graag je CV tegemoet op info@delaape.nl