





Word jij onze nieuwe Chef Kok!?

-  Personeelskorting
-  Cursussen, trainingen en workshops
-  Werken in een top team
-  Fantastische werklocatie

Wat hebben we jou te bieden?

Naast een mooi takenpakket, krijg je er ook een team gezellige en enthousiaste collega's bij! En niet te vergeten onze toffe benefits die bestaan uit:

- Een top salaris!
- Korting op food&drinks @ Maggie Blue, Wet 'n Wild en Restaurant 's Molenaarsbrug
- Flinke korting op de waterskibaan van Wet 'n Wild
- Sporten voor een onwijs goed tarief bij Bezemer Fitness
- Cursussen, trainingen, workshops en meer (in company & extern)
- Vrijheid en creativiteit in je functie
- Jij bent degene die nieuwe ideeën verzint en uitvoert

Wie zoeken wij?

We zijn op zoek naar een Chef Kok met passie voor eten, een waaghals, een echte teamplayer, een enthousiasteling, iemand die houdt van seizoenswerk! Je bent stressbestendig, pakt je verantwoordelijkheid en je vindt het leuk om het team te coachen, enthousiasmeren en aan te sturen.





The Wet 'n Wild Social Club aan 'het meer' is een jonge, frisse horecagelegenheid waar je kunt onthaasten en genieten met een aanbod van onderscheidend eten, hoogstaande gastvrijheid en goed verzorgde hapjes en drankjes in een ontspannen ambiance. Stel je voor... werken in een open keuken, met een gemotiveerd en enthousiast team en uitzicht op de Zegerplas?

Functieomschrijving

Jij bent verantwoordelijk voor het coördineren en organiseren van de werkzaamheden in de keuken. Jij krijgt de ruimte om menukaarten te ontwikkelen, recepturen, mice en place - en inkoop lijsten op te stellen. Tevens beoordeel je binnengekomen producten en gerechten op kwaliteit. Je hebt ervaring, kunt zelfstandig werken en wilt graag de uitdaging aangaan om een uitmuntend product neer te zetten voor onze gasten. Belangrijkste taken en verantwoordelijkheden:

- Zelfstandig een partij draaien
- Bereiden van gerechten/gerecht gedeelten volgens recept en planning
- Meedenken en creatieve gerechten aandragen voor nieuwe menu's
- Beoordelen van de te gebruiken ingrediënten op versheid, houdbaarheid, etc.
- Inkopen/afroepen van benodigde producten en ingrediënten
- Inroosteren van het keukenpersoneel
- Toezien op de werkzaamheden van de medewerkers, leerlingen en/of stagiaires; geven van aanwijzingen en controleren van kwaliteit
- Schoonmaken van de werkomgeving en keukenapparatuur

Werken in de horeca is een uitdaging. Een uitdaging waar passie en motivatie vereist is, net als doorzettingsvermogen en discipline. Het is werken met de feestdagen, in de weekenden en 's avonds laat. Maar hier tegenover staan ook een heleboel positieve aspecten van het vak, namelijk: het werken in een groot en gepassioneerd team en in een vakantie achtige omgeving en de positieve reacties van de gasten!

Enthousiast of heb je nog vragen? Laat het aan Quincy weten!

WhatsApp of bellen: 0635603793

Email: Quincy@wetnwild.nl

