

Vacature zelfstandige kok

Dienstverband: Fulltime

Hou jij van pasta, risotto, pizza en authentieke Italiaanse gerechten? Ben jij de zelfstandig werkend kok die kennis en ervaring kan meebrengen naar dit gezellige keukenteam? Dan is deze vacature jou op het lijf geschreven!

Tiramisu

Tiramisu is thuiskomen in een gastvrije Italiaanse sfeer. Onze gasten genieten van heerlijke Italiaanse gerechten. Zo maken we zelf verse Italiaanse panini uit onze steenoven, hebben we de lekkerste antipasti, pizza's, pasta's of andere primi en niet te vergeten onze dolce. Uiteraard mag daarop de Tiramisu niet ontbreken. Tiramisu heeft voldoende eigen parkeerplekken, daarom zijn wij ook uitermate geschikt voor zakelijke besprekingen. Wij zijn gelegen op loopafstand van NS Station Hilversum en podium De Vorstin.

Over de rol

Je vindt het leuk om jouw enthousiasme voor koken te laten zien op het bord wat naar de gast gaat. Je hebt de kennis, of de wil, om je de Italiaanse keuken eigen te maken en dat betekent dat je onder druk een divers aantal gerechten kan bereiden. Je bent daarom organisatorisch sterk en goed in het plannen van de werkzaamheden, presteert uitstekend onder druk en bezit een gezonde dosis humor. Daarnaast mag je je eigen creativiteit uiten door het bedenken van nieuwe gerechten en weekgerechten.

Je wordt geacht als zelfstandig werkend kok zelfstandig de keuken kan draaien als verlengstuk van de chef en wanneer gewenst de rol als souschef uiteindelijk kan invullen. Je komt terecht in een enthousiast team dat hard werken en ontwikkeling belangrijk vindt. Daarnaast is alles wat wij onze gasten serveren van consistente topkwaliteit. Dat is cruciaal voor ons succes. Jij en jouw collega's weten daarom één ding zeker: elk gerecht dat jullie keuken verlaat voldoet aan onze standaarden.

Wat wij aan vaardigheden vragen

- Je vindt het leuk om te voldoen aan hoge standaarden als het gaat om kwaliteit, service en regelgeving
- Je bewaakt doelstellingen en zorgt voor lichte administratie en rapportages
- Organiseren en coördineren van een vlekkeloze werkomgeving, wat ook betekent dat je de voorraad op peil houdt.
- Het op orde zetten van de mise en place voor lunch en diner, hierbij is het overzien en op volgorde van bereiden ook je specialisatie
- Je krijgt energie om leerlingen gerechten uit te leggen en deze te leren bereiden
- Je kent de regelgeving rondom hygiëne en voedselveiligheid (HACCP) en je zorgt dat deze standaarden worden nageleefd
- Als zelfstandig werkend kok heb je ervaring met het maken van basissauzen en afleidingen en kan je op basis daarvan een nieuw gerecht bedenken.
- Het toezicht houden op de afwas en begeleiden van de afwassers en zorg dragen dat alles schoon op zijn plek terechtkomt

Onze functie-eisen

- Je hebt minimaal een koksopleiding gevolgd (niveau 3 of 4)
- Je bent erg goed in plannen; zowel voor je eigen dienst, als voor de week en de maand.
- Je bent flexibel: avond & weekenddiensten draaien is voor jou geen probleem.
- Je kan zelfstandig de keuken door laten draaien, ook in afwezigheid van de chef
- Je houdt het energie verbruik goed in de gaten en voorkomt onnodig verspilling
- Je bent een stressbestendige teamplayer
- Het strak op orde houden van je werkplek is je tweede natuur
- Je bent uiteindelijk de gastheer en je voelt je comfortabel je gasten te vragen of alles naar wens is geweest (je weet te verbinden)

Wat we bieden

- Een prettige werksfeer met enthousiaste collega's
- Persoonlijke ontwikkeling ondersteunt met trainingen en cursussen
- Afwisseling
- Salaris dat past bij jouw ervaring met groeimogelijkheden
- Mogelijkheid tot een vast contract