

ZELFSTANDIG WERKEND KOK M/V

38 uur per week

**Wil jij werken in een restaurant waar gasten relaxed/ in vakantiesfeer zijn?
Dat kan.**

Wie zijn wij?

Wie zijn we niet? Ons Recreatiecentrum de Kluft beschikt over een camping, jachthaven, hotel, Weerribbenlodges (luxe Scandinavische huisjes aan het water), Veenhuisjes, Tiny Houses, trekkershutten en een groepsaccommodatie. Ons recreatiecentrum biedt voor een ieder wat wils. Gasten met een tentje zijn van harte welkom, maar ook gasten die op zoek zijn naar een luxer verblijf. Dit alles vergezelt met het huren van een sloep, kano, fluisterboot en/of fiets. Daarnaast kunnen gasten ook terecht in ons gezellige restaurant met bijbehorende snackbar. Al met al een leuke plek voor een meerdaagse vakantie of gewoon een dagje uit! Ons restaurant is dagelijks geopend voor zowel ontbijt, lunch, borrel als diner. Ook kunnen gasten bij ons terecht voor een warm/koud buffet, het vieren van een jubileum of een geheel verzorgde dag uit.

Wie ben jij?

Jij bent enthousiast, hebt uitstekende vakkennis, weet creatief te denken en komt met goede ideeën om gerechten op de lunch- en dinerkaart te wisselen. Koken is jouw passie en je weet collega's te enthousiasmeren. Na het draaien van de lunch/ diner heb jij nog meer energie gekregen!

Functie eisen

Je beschikt over de volgende eigenschappen:

- Je bent enthousiast
- Stressbestendig
- Collegiaal ingesteld
- Goede vakkennis en/ of wil je er graag in verdiepen
- Relevante werkervaring in soortgelijke functie
- Flexibel inzetbaar, werken op feestdagen en in de weekenden is voor jou zelfsprekend
- Oog voor detail en kwaliteit
- Hoge mate van zelfstandigheid
- Pro actieve houding
- In het bezit van HACCP

**Recreatiecentrum de Kluft | Hoogeweg 26 | 8376 EM OSSENZIJL | www.dekluft.nl
www.restaurantdekluft.nl | 0561 - 477 370**

Wat ga je doen?

Als zelfstandig werkend kok verzorg je de dagelijkse voorbereiding en mise-en-place voor het a la carte restaurant. Daarnaast draai je de lunch en bedenk je, samen met je collega's, nieuwe gerechten voor op de menukaart. Maandelijks is er een nieuw 3-gangen menu, wij staan open voor ideeën. Het controleren en juist opruimen van de binnenkomende bestelling hoort er uiteraard ook bij.

Heb jij relevante werkervaring en ben jij toe aan een nieuwe uitdaging?
Dan ben jij de collega waar we naar op zoek zijn!

Seizoen

Het zomerseizoen loopt van 1 april – 31 oktober. In deze maanden is de keuken dagelijks geopend van 12.00 uur tot 20.30 uur, wat uiteraard ook betekent dat je wisselende diensten zult draaien. In de winterperiode is er tijd voor het bezoeken van beurzen, het maken van een nieuwe menukaart en je krijgt veel vrijheid om nieuwe ideeën uit te werken.

Wat bieden wij jou?

Een mooie werkplek in een heel gezellig team, waar collegialiteit voorop staat. Salariëring vindt plaats volgens de CAO recreatie. Het betreft een functie voor 38 uur per week. Samen met jou kijken we hoeveel uren voor jou passend is. Er is ruimte om jezelf te ontwikkelen en mee te denken!

Herken jij jezelf hierin en heb je zin om er, samen met ons,
een mooie zomer van te maken?

Stuur dan je **schriftelijke reactie met CV**, naar **info@dekluft.nl**,
t.a.v. Familie van den Berg. Uiteraard mag je ons ook bellen of loop gewoon even
binnen (tijdens de openingstijden van de receptie).

Wij kijken uit naar jouw reactie!

**Recreatiecentrum de Klucht | Hoogeweg 26 | 8376 EM OSSENZIJL | www.dekluft.nl
www.restaurantdeklucht.nl | 0561 - 477 370**