

# Vacature Zelfstandig werkend Kok



## Over ons

Verse ingrediënten, heerlijke kruiden en bijzondere combinaties.... Dat is waar wij mee werken om jouw ervaring met Brasserie No.14 elke keer weer bijzonder te maken! Ons motto is: vooral alles zelf maken! Ons restaurant is gevestigd in hartje centrum Lemmer met een heerlijk terras aan het water.

Brasserie No 14 bestaat sinds 2013, en staat sindsdien bekend tot de ontmoetingsplek van Lemmer. Een plek waar gasten zich snel op hun gemak voelen, door de warme en sfeervolle inrichting. Brasserie staat ook bekend om de prachtige locatie in hartje Centrum aan het water, waar de warmte en sfeer gelijk goed voelt als je binnenstapt. Iedereen is welkom voor kopje koffie, lunch, diner & borrel. Hierbij streven wij naar continuïteit in onze kwaliteit van producten en service. Brasserie No 14 is een jong, bruisend en hedendaags restaurant die graag met de tijd mee gaat. Staat voor werken met verse producten, met eigen bereidingen en specialiteiten uit onze keuken.

## Waarom werken bij Brasserie no 14

Brasserie No 14 is een jong en innovatief bedrijf. We proberen op positieve manier ons personeel te motiveren en stimuleren om het beste uit zichzelf te halen. De ontwikkeling van het team staat voorop, waardoor we erin geloven dat dit zich ook vertaalt in het plezier en service naar de gasten. We vinden het belangrijk dat Brasserie bekend staat als een bedrijf waar jong en oud zich goed kunnen ontwikkelen en veel kunnen leren en waar een plezierige werksfeer is.

Op dit moment zijn ook bezig met onze bovenverdieping te verbouwen, waarbij we de mogelijkheid willen creëren om met kleine groepjes en partijen in de toekomst te werken. Dit zal een nieuwe uitdaging worden om dit met het team vorm te geven.

## Functie

Wij zijn op zoek naar een zelfstandig werkend kok die ons jonge & enthousiaste keukenteam komt versterken.

Ben jij bereid jouw creativiteit met ons te delen en om hard te werken? Dit uiteraard afgewisseld met gezelligheid binnen het team.

Dan zien we jouw sollicitatie graag tegemoet!

Fulltime functie voor ca. 38 uren per week.

Wie ben jij?

- Je hebt ervaring in de horeca en beschikt over leidinggevende kwaliteiten
- Je bent 32/38 uur per week beschikbaar
- Je hebt goede communicatieve vaardigheden
- Je bent gastvrij, stressbestendig, collegiaal en je hebt passie voor de horeca
- Flexibiliteit: je bent bereid om te werken in de avond, in het weekend en tijdens de feestdagen
- Hands-on mentaliteit: in welke situatie dan ook, jij zet je schouders eronder en gaat voor het best mogelijke resultaat
- Je kan de zelfstandig alle onderdelen in de keuken uitvoeren en hierbij het team motiveren en stimuleren als chef en souschef niet aanwezig is.
- Je bent positief ingesteld en denkt in oplossingen en niet in problemen.

#### Wat bieden wij?

- Een prettige en collegiale werkomgeving waarin eigen initiatief wordt gewaardeerd.
- Een boven marktconform salaris met prima secundaire Arbeidsvoorwaarden.
- Een uitdagende functie in een jong & dynamisch bedrijf met ambitie

#### Rooster:

- ma-vr
- Weekendbeschikbaarheid
- Werken op feestdagen
- 4-daagse werkweek

#### Secundaire arbeidsvoorwaarden:

- Kerstpakket
- Pensioen
- Personeelsfeest
- Reiskostenvergoeding

#### Soorten aanvullende vergoedingen:

- Fooi
- Vakantiegeld

#### Ervaring:

- Horeca: 1 jaar (Gewenst)

#### Licentie/certificaat:

- HACCP-certificaat (Gewenst)
- Sociale Hygiëne (Gewenst)