

Ter uitbreiding van ons keuken team zijn wij op zoek naar een:

Zelfstandig werkend kok (32 uur)

Wat je gaat doen

Jij bent mede verantwoordelijk voor de dagelijkse gang van zaken en de voortgang in onze keuken. De ene dag assisteer je bij de voorbereiding en uitvoering van onze theaterdiners voorafgaand aan onze voorstellingen en de andere dag zijn we bezig met de voorbereidingen van een groot congres. Dit doe je in een hecht team met gezellige collega's die net als jij van aanpakken houden. Als Zelfstandig werkend kok:

- Verzorg je de mise- en place, bereid je gerechten en geef je deze mee aan onze bedieningsmedewerkers.
- Verwerk je bestellingen
- Begeleid je samen met onze chefs het team van hulpkrachten
- Denk je mee over de te voeren kaart - zowel voor het restaurantgedeelte als voor de evenementen & congressen.

Jouw team

Je versterkt onze afdeling Horeca die bestaat uit een vast team van 14 toegewijde en sociale collega's. Daarnaast bestaat het team uit ca. 50 enthousiaste oproepkrachten.

Wat wij jou bieden

- een bruto maandsalaris conform schaal 4 van de cao Nederlandse Podia / tussen € 2.254,41 en € 3.082,42 per maand - dit is afhankelijk van leeftijd, opleiding en ervaring
- vaste onregelmatigheidstoeslag van 5,2% bovenop jouw salaris
- pensioenregeling via het ABP
- bijdrage in de reiskosten als je meer dan 10 kilometer buiten Amersfoort woont
- 25 vakantiedagen op basis van fulltime
- een telefoon en laptop
- korting op het bezoek van voorstellingen en diners
- vaste vrije dag in overleg - ook mogelijk in het weekend
- Gunstige werktijden en verlofregelingen - je bent vaak voor 22.00 uur klaar met de werkzaamheden en in de zomermaanden zijn wij gesloten om lekker van onze vakantie te genieten.

Wie wij zoeken

Een sociale en hard werkende medewerker. Je bent van nature pro actief en ondernemend en denkt graag in oplossingen. Verder kun je zowel goed in teamverband werken als zelfstandig. Naast dat je stressbestendig bent vinden we het ook erg belangrijk dat je creatief bent. Je vindt

het leuk om bij te blijven op culinair gebied. En uiteraard spreek je de Nederlandse taal goed (minimaal B2 niveau). Jij krijgt van ons de hoofdrol als Zelfstandig werkend kok als jij ook:

- Een afgeronde koks opleiding hebt op minimaal MBO 2 niveau
- Kennis hebt van de wettelijke voorschriften zoals, ARBO, HACCP etc.
- Goede kennis hebt van ingrediënten, producten, bereidingswijzen en de nieuwste trends.

Solliciteren

Ben jij enthousiast geworden? Wij hebben geen einddatum voor deze vacature, wij nodigen geschikte kandidaten graag direct uit voor een kennismakingsgesprek. Dus aarzel niet om te reageren, wanneer wij een geschikte kandidaat hebben gevonden sluiten wij de vacature.

Stuur je cv en korte motivatie naar sollicitatie@flint.nl ter attentie van Mascha Bos, P&O. Heb je vragen over deze vacature? Stel die dan ook via bovenstaand e-mailadres of via 033 - 4 229 29.

Zijn we enthousiast? Dan nodigen we je uit voor een gesprek en als het wederzijds klikt, dan plannen we graag een vervolgesprek in.

Flint onderschrijft de Code Diversiteit & Inclusie en wil nadrukkelijk een diverse en inclusieve organisatie zijn. Een organisatie die ruimte biedt aan iedereen en die de kracht van de diversiteit van haar medewerkers gebruikt om betere resultaten te halen. We streven ernaar dat het personeelsbestand een afspiegeling is van de beroepsbevolking van Amersfoort met al haar aanwezige verschillen.

Acquisitie naar aanleiding van deze vacature wordt niet op prijs gesteld.