



Vacature voor Zelfstandig Werkend Kok (Fulltime)

Restaurant De Blije Dobber

Als zelfstandig werkend kok bij De Blije Dobber ben jij verantwoordelijk voor de bereiding van heerlijke, smaakvolle gerechten volgens onze menukaart en seizoensspecials. Je werkt in een enthousiast keukenteam en draagt bij aan een gastvrije, culinaire beleving voor onze gasten.

Wat deze functie extra bijzonder maakt:

Overdag wordt Restaurant De Blije Dobber mede gerund door cliënten van zorgbedrijf Alex-Cares. Samen met hen zorgen we voor een warme, gastvrije sfeer en een professionele bediening. Dit maakt De Blije Dobber tot een inclusief restaurant, waar iedereen de kans krijgt om mee te doen. Voor jou als kok betekent dit dat je niet alleen je vak uitoefent, maar ook bijdraagt aan een prettige en leerzame omgeving voor mensen met een afstand tot de arbeidsmarkt. Dat geeft het werk extra diepgang en voldoening – zeker tijdens de dagdiensten!

Taken en verantwoordelijkheden:

-  Zelfstandig voorbereiden en bereiden van lunch- en dinergerechten volgens recept en planning
-  Controleren van kwaliteit, versheid en houdbaarheid van producten
-  Meedenken over nieuwe gerechten, specials en menu-aanpassingen
-  Bewaken van de hygiëne- en HACCP-richtlijnen in de keuken
-  Aansturen van keukenhulpjes of leerling-koks indien nodig
-  Zorg dragen voor een nette en georganiseerde werkplek
-  Signaleren van voorraadtekorten en bestellen van ingrediënten in overleg met de chef
-  Efficiënt en kostenbewust werken, met aandacht voor minimale verspilling

Wij vragen:

-  Afgeronde koksopleiding (minimaal niveau 3)
-  Aantoonbare ervaring als zelfstandig werkend kok
-  Passie voor koken en oog voor detail
-  Flexibiliteit en stressbestendigheid, ook tijdens piekmomenten
-  Teamspeler met een positieve en professionele houding
-  Bereidheid om in wisselende diensten, avonden en weekenden te werken

Wij bieden:

-  Een uitdagende fulltime functie in een gezellig en professioneel team
-  Marktconform salaris en goede arbeidsvoorwaarden
-  Mogelijkheden om je creativiteit kwijt te kunnen in de keuken
-  Een inspirerende werkplek in een sfeervol en drukbezocht restaurant
-  Ruimte voor persoonlijke ontwikkeling en doorgroeimogelijkheden

Kom jij ons team versterken?

Stuur je korte motivatie en cv naar info@deblijedobber.nl of loop even bij ons binnen voor een kennismaking. Ook bij vragen, mail ons gerust!

We kijken uit naar je reactie!