

Zelfstandig Werkend Kok - Kasteel Steenenburg

Heb jij een passie voor koken en wil jij je graag verder ontwikkelen in de keuken? Bij Kasteel Steenenburg krijg je de ruimte om te leren, te groeien én vooral om plezier te hebben in je werk! In ons sfeervolle restaurant, Orangerie Steenenburg, ben jij als Zelfstandig Werkend Kok verantwoordelijk voor je eigen partie. Je bereidt gerechten, zorgt voor een strakke mise en place en draagt actief bij aan een goed georganiseerde en gastgerichte keuken. Van lunch tot diner zorg jij ervoor dat elk gerecht klopt tot in de details.

Wat ga je doen?

Als Zelfstandig Werkend Kok werk je in een open keuken, midden in de beleving van de gast. Met pure smaken en seizoensgebonden producten bereid je gerechten met aandacht en passie. Dit doe je onder andere door:

- Voorbereiden, bereiden en opmaken van gerechten op constant hoog niveau volgens planning en receptuur;
- Controleren van kwaliteit, versheid en presentatie van gerechten;
- Meedenken over verfijning van gerechten en verbeteringen in de keuken;
- Zorgen voor een nette en hygiënische werkplek volgens de HACCP-richtlijnen;
- Signaleren van voorraadtekorten en communiceren met de chef over bestellingen.

Je werkt nauw samen met de (Sous) Chef en bent onderdeel van een gepassioneerd keukenteam dat zich dagelijks inzet voor een verrassende en smaakvolle gastervaring.

Waar kom je te werken?

Of je nu aan het begin van je carrière staat of gewoon graag de keuken in duikt: bij Kasteel Steenenburg krijg je de kans om te leren en groeien in een inspirerende werkomgeving. Je werkt in een hecht team waar samenwerken, plezier en kwaliteit centraal staan.

Orangerie Steenenburg is een bijzondere plek waar ambacht, traditie en creativiteit samenkomen. In ons restaurant koken we met seizoensgebonden ingrediënten, geïnspireerd door klassieke smaken en de Nederlandse bodem. Lokale producten en traditionele bereidingswijzen vormen de basis, verfijnd met een moderne touch.

Hoe maak je ons team compleet?

Door vooral jezelf te zijn! Je bent vriendelijk, gemotiveerd en hebt plezier in je werk. Je werkt graag samen met collega's en voelt je verantwoordelijk voor een goed eindresultaat. Gastvrijheid zit in je natuur en draagt graag bij aan een warm welkom voor onze gasten.

Verder herken jij jezelf in het volgende:

- Je beschikt over een afgeronde koksopleiding op mbo-niveau 3;
- Je vindt het leuk om collega's te begeleiden en samen te bouwen aan een sterk team;
- Je hebt kennis van en werkt volgens de HACCP-richtlijnen;
- Je bent flexibel inzetbaar: werken op feestdagen, in weekenden en schoolvakanties is voor jou geen probleem.

Zo zorgen wij voor jou

Als Zelfstandig Werkend Kok versterk je ons team voor 38 uur per week. De bijbehorende arbeidsvoorwaarden zijn:

- Goed salaris dat past bij jouw kennis en ervaring (cao Horeca);
- 25 vakantiedagen;
- Reiskostenvergoeding vanaf 10 km woon-werkverkeer (€ 0,23 per km) met een max van 25 km enkele reis en een vergoeding voor zakelijke kilometers (€ 0,32 per km);
- Onbeperkt gratis toegang voor 5 personen bij alle attractieparken en dierentuinen van Libéma (zoals Beekse Bergen, Aviodrome en Eindhoven Zoo);
- Ambassadeurskorting tot 50% op een verblijf in ons Safari Resort, Safari Hotel, Lake Resort en Dierenbos.

Enthousiast?

Leuk! Reageer via de sollicitatiebutton en we spreken je snel. Heb je nog vragen? Neem dan gerust contact op met Marcel van Berkel, Chef-Kok, via m.van.berkel@kasteelsteenenburg.nl.

De aanvraag van een Verklaring Omtrent Gedrag (VOG) maakt onderdeel uit van deze procedure.