

Zelfstandig Werkend Kok (fulltime/parttime)

Wie zijn wij

Wij zijn een restaurant dat gevestigd is in het centrum van Capelle aan den IJssel. Onze kaart is gevarieerd en men kan bij ons terecht voor lunch, diner. Daarnaast kunnen gasten ook terecht voor de borrel, een high wine en high tea.

In onze wijnkuis bewaren wij meer dan 40 kwaliteitswijnen die (bijna) allemaal per glas worden geschonken.

De Bank beschikt over een privé ruimte - de Wijnkamer - die o.a. is af te huren voor vergaderingen, besloten borrels en private dining

Je komt te werken in een leuk, gezellig team.

Wie ben jij

Samen met onze chef en het bevlogen team let jij op de kwaliteit van alle gerechten die onze keuken verlaten. Je hebt al een aantal jaren ervaring als zelfstandig werkend kok en je hebt passie voor het vak. Je bent een harde werker met een enthousiaste persoonlijkheid, jouw positieve werkhouding is aanstekelijk voor de rest van het team.

Wij vragen

- productkennis
- een afgeronde koksopleiding
- recente ervaring in de horeca, minimaal 2 jaar
- enige kennis van inkoop en je weet hoe je waste kunt beperken
- kennis van HACCP
- je bent goed op de hoogte van de trends in jouw vakgebied
- flexibele inzetbaarheid (ook weekenden en feestdagen)
- stressbestendig
- woonachtig in de omgeving

Wij bieden

- marktconform salaris
- prettige werksfeer
- uren dienstverband in overleg
- startdatum vanaf begin april (afhankelijk van de Corona maatregelen)

Solliciteren?

Stuur jouw cv en motivatie naar pr@restaurantdebank.nl t.a.v Raymond Bakker en wie weet ben jij straks onze nieuwe collega.

Secundaire arbeidsvoorwaarden

- Vakantiegeld
- Flexibele werkuren
- Pensioen