

Productiekok

ROELS

ETEN & DRINKEN

Roels is de huiskamer voor iedereen en van iedereen in de gezelligste culinaire straat van 's-Hertogenbosch en zoekt een zelfstandig werkend kok die betrokken wil zijn bij het optimaal serveren van echte Roels gerechten. Gerechten van Roels zijn gerechten voor iedereen toegankelijk. In onze state of the art keuken met de modernste apparatuur krijg je veel vrijheid voor ontwikkeling van je skills. Onze coachende chefs en sous houden zich niet alleen bezig met het ontwikkelen en verbeteren van gerechten maar ook het verbeteren van persoonlijke en professionele kwaliteiten van hun team.

Binnen Roels streven wij naar zowel persoonlijke als professionele groei, creativiteit en optimale samenwerking. Doormiddel van coaching en trainingen ondersteunen wij je bij het blijven ontwikkelen op persoonlijk en professioneel gebied. Graag maken wij gebruik van jouw talenten en werken we samen aan nog te ontdekken of te verbeteren talenten. We verkennen graag overeenkomstige ambities in een open en persoonlijk gesprek met de executive Chef Jaap van der Schoof.

wij bieden jou:

- Een state of the art nieuwe keuken met de modernste keukenapparatuur
- een werkweek van ma/vrij 9.00 tot 18.00
- Samenwerking met een jong dynamisch team
- Persoonlijke ontwikkeling d.m.v. coaching en trainingen
- Ruimte voor creativiteit
- Fulltime aanstelling
- Goede secundaire arbeidsvoorwaarden
- Salaris volgens horeca COA

In onze unieke en gevarieerde bedrijfsomgeving, waar een combinatie van 3 verschillende restaurants samenkomt, in het gezelligste straatje van Nederland, bieden wij een dynamische werkomgeving. De drie restaurants hebben ieder hun eigen visie en uitvoering. Door de onderlinge samenwerking is afwisseling en variatie een toegevoegde waarde in jouw carrière.

Wij zijn niet opzoek naar personeel, maar opzoek naar talent, motivatie en inspiratie.

onze organisatie:

- Wij hechten waarde aan punctualiteit
- Wij hechten waarde aan gelijkheid, respect, openheid en eerlijkheid
- Wij staan open voor aanvullingen en creativiteit

Productiekok

ROELS

ETEN & DRINKEN

Must haves:

Gemotiveerd zijn

Leergierige instelling

In bezit van een afgeronde koksopleiding of ervaring

Bekend zijn met HACCP-regelgeving

Kennis van smaak en kwaliteit

Bekend met soepen en sauzen

Werken onder tijdsdruk

Flexibel zijn

Verantwoordelijkheden:

Het voorbereiden van gerechten

Het maken van mise-en-place

Het bereiden van gerechten volgens recept

Het doorgeven van de gerechten

Schoonmaken en het naleven van de HACCP gestelde eisen

Wil jij onderdeel zijn van de verdere ontwikkeling van Roels Stuur dan een mail naar jaap.vanderschoof@cote.nu.

Onze executive chef streeft ernaar binnen 24 uur contact met je op te nemen en een vrijblijvende afspraak met je in te plannen waarbij de executive chef en één van de eigenaren aanwezig is. Voorafgaand ontvangen wij graag je cv en kijk op de functie. De eerste meeting is in informele sfeer.