

DE POSHOORN



Wij zijn op zoek naar een Chef kok (fulltime)

Chefkok met veel vrijheid voor eigen inbreng en creativiteit. Kwaliteit, goede productverzorging en gevoel voor trends staan hoog in het vaandel.

Stadsherberg & Tapperij de Poshoorn in Maastricht is op zoek naar een chef kok. De Poshoorn is cafe/restaurant als ook hotel met 11 kamers. Dit maakt het werk heel divers aangezien vanaf het ontbijt de keuken geopend is. We zijn iedere dag geopend vanaf 9.00 uur.

Wat hebben wij te bieden:

- Goed salaris
- Vrijheid om mee te denken en werken aan concepten
- Alle ruimte voor persoonlijke ontwikkeling
- Gezellig team
- Verantwoording en vrijheid over de menukaart, bestellingen, rooster afhankelijk van ervaring
- Jaarcontract met uitzicht op vast contract na 1 jaarcontract

Wat heb jij te bieden:

- Ervaring als leidinggevende
- Juiste papieren van minimaal niveau 4 zelfstandig werkend kok
- Gedreven, energieke en enthousiaste werkhouding
- Creatief met nieuwe gerechten en opmaak
- Motiverende invloed op het team
- Drang om nieuwe trends op tijd tot uiting te laten komen
- Je kunt prioriteiten stellen
- Toezien op naleving van HACCP voorschriften
- Kunt zorgen dat de marges kloppen
- Kwaliteit, opmaak en continuïteit



Mail jouw verhaal naar
info@poshoorn.nl