

Wil je werken als (zelfstandig werkend) kok in een mooie, sportieve omgeving? Ben jij enthousiast en creatief? Is koken jouw passie? Wij zijn wegens doorgroei en uitbreiding op zoek naar een nieuwe collega.

(aankomend) ZELFSTANDIG WERKEND KOK 15-38 uur

Le Rêve is een restaurant gevestigd op een unieke locatie: de Lochemse Golfbaan. Onze leden en gasten kunnen bij ons terecht voor een lekkere lunch, een mooie borrelplank en een heerlijk diner.

Wat ga je doen?

Met jouw creativiteit en enthousiasme zorg je voor de juiste smaak, portionering, garnering en presentatie van onze gerechten. Je zorgt voor een goede hygiëne en hanteert de HACCP-normen in de keuken. Je bereidt lekkere smaakvastere gerechten en mooie menu's, ook voor (zakelijke) bijeenkomsten. Je gaat meebouwen en meegroeien met Le Rêve.

Wat breng je mee?

- Je hebt een passie voor koken en een creatieve insteek.
- Je hebt kennis van hygiëne en voedselveiligheid (HACCP).
- Je vindt het leuk om in een gezellig team te werken en wilt meedenken over nieuwe gerechten.
- Je kunt zelfstandig gerechten bereiden en hebt oog voor detail.
- Ervaring is mooi meegenomen, maar we kunnen je ook opleiden.

Wij bieden:

- Een hele plezierige werkplek met ongeveer 10 collega's.
- Fijne werktijden die zorgen voor een goede balans tussen werk en privé.
- Een uitstekend salaris (boven cao).
- Mogelijkheden tot doorgroei en opleidingen.



Iets voor jou?

Wij ontvangen graag jouw CV met een korte motivatiebrief. Deze kun je sturen naar berny@lereve.nl. Heb je vragen? Bel dan gerust met Berny Koning (tel: 0573 259781).