



Zelfstandig werkend kok

Horeca en een privéleven gaan niet samen? Bij Moio wel! Een fulltime werkweek duurt bij ons 4 dagen en voor je harde werk krijg je veel flexibiliteit terug. Onze keuken is efficiënt ingericht en als collega's zijn we goed op elkaar ingespeeld. We werken uitsluitend met verse producten en op de kaart vind je gerechten uit alle windstreken. We verrassen onze gasten graag met unieke gerechten van hoge kwaliteit.

Wat ga je doen?

- Bereiden van gerechten, zowel bij de lunch als het diner. We willen de kwaliteit optimaal houden en zorgen dat de gerechten snel en mooi geserveerd worden.
- Bedenken en ontwikkelen van nieuwe gerechten (vier keer per jaar een nieuw kaart)
- Aansturen van hulpkrachten en het doen van bestellingen. Ieder heeft een duidelijke taak in de keuken en de communicatie is goed en belangrijk. Samen zetten we een mooi product op tafel.
- Schoonhouden van de keuken. Hygiëne is zeer belangrijk in de keuken. Hier wordt dan ook veel aandacht aan besteed en elke avond wordt gezamenlijk de keuken volledig schoongemaakt en klaar gezet om de volgende morgen in een schone keuken aan de voorbereidingen voor de nieuwe dag te beginnen.
- Je blijven ontwikkelen. Het is belangrijk dat je initiatief toont en met veel zorg, liefde en mooie verse producten een heerlijk gerecht kunt maken.

Wie zijn wij?

Je werkt in een grote keuken met koks uit verschillende werelddelen. Die doelgericht werken aan hoge kwaliteit gerechten. Als zelfstandig werkende kok ben je een belangrijke schakel in de keuken. De werkzaamheden starten als de producten binnen komen en eindigen bij de klant op tafel. Jij zorgt dat er altijd voldoende voorraad is om het proces gaande te houden. Is het druk, dan betekent dat stug doorgaan en hard werken. De sfeer in de keuken is erg goed en de communicatie helder. We werken met drie gekwalificeerde koks en met vier hulp koks. Als het druk is kunnen we in de piek wel zo'n 250 gerechten doorgeven op 1.5 uur. Op zulke momenten doen we alles samen. Maar is het rustiger kan het ook voorkomen dat je het volledige proces alleen moet doen.

Wat neem je mee?

Werklust, en een positieve, collegiale houding. Creativiteit en de wil om te leren.

Wat krijg je terug:

- Een goed salaris. We betalen ruim boven de reguliere inschaling;
- Werk-privé balans. Een fulltime baan in 4 dagen, flexibel in te delen;
- Reiskostenvergoeding;
- Pensioensopbouw via PH&C;



- Goed eten. Een opgedekt bord, met alles uit de schijf van vijf. En tijd om rustig te eten in de personeelsruimte. Gratis, ook voor - of na je werkshift;
- Ontwikkeling. We moedigen aan om opleidingen of cursussen te volgen;
- Lichaamsbeweging. Je kunt je geregeld inschrijven voor outdoor-activiteiten en daarnaast gebruik maken van ons materieel;
- Gezellige borrels en uitjes;
- Een uitzicht waar je nooit genoeg van krijgt, gezonde zeelucht en altijd zand in je auto.

Interesse? Solliciteer dan meteen!

We nemen binnen 3 dagen contact met je op.

Contact

Heb je eerst nog vragen? Neem contact op met Dirk (eigenaar) of Sam (hoofd keuken). Bel, mail of kom langs.

0117-392180

info@moio.nl