

## Zelfstandigwerkend kok (full-time, 40 uur per week)

### Profiel:

We zoeken een kok die goed is in zijn/haar eigen vak, maar tevens een teamspeler is. Passie en gedrevenheid zijn een must voor deze functie. We zoeken iemand die zich voor 100% inzet en een verantwoordelijkheidsgevoel met zich mee draagt. Herken jij jezelf hierin? Misschien is dit dan jouw baan.

### Taken:

Je bent verantwoordelijk voor:

De planning van de bereidingsactiviteiten in de keuken;

Het op peil houden van de voorraad (drank, ingrediënten, grond- en hulpstoffen en werkvoorraad);

Het coördineren van de activiteiten van het keukenpersoneel

Het bereiden van tapasgerechten (zelf meewerken in de uitvoering)

### Functie eisen:

Je hebt de opleiding zelfstandigwerkend kok afgerond en hebt ervaring in een soortgelijke functie.

Je hebt affiniteit met de buitenlandse keuken

Je bent een prettige teamplayer

Je denkt mee en neemt initiatieven

Je bent stressbestendig

Je bent flexibel en bereid op onregelmatige tijden en in de weekenden en feestdagen te werken.

### Wij bieden:

Een gezellig en professioneel werkklimaat

Doorgroeimogelijkheden

Beloning conform Horeca CAO

Een goed secundair arbeidsvoorwaardenpakket.

Op onze organisatie is de horeca CAO van toepassing (<http://www.horeca.org/>).

### Interesse?

Graag maak ik kennis met je, maar eerst ontvang ik van je een sollicitatiebrief met cv:

Simone van Vlijmen

Afdeling Personeel & Organisatie

Schouwburgplein 1

7607 AE ALMELO

[personeelszaken@tapassolera.nl](mailto:personeelszaken@tapassolera.nl) of [s.vanvlijmen@theaterhotel.nl](mailto:s.vanvlijmen@theaterhotel.nl)