

Zelfstandig Keukenmedewerker - Golf de Gulbergen

Kook jij graag en kun je zelfstandig je weg vinden in de keuken? Dan zijn wij op zoek naar jou!

Voor Golf de Gulbergen in Mierlo zoeken we een keukenmedewerker die plezier heeft in koken en ervoor zorgt dat gasten kunnen genieten van een lekkere lunch en smakelijke gerechten. Een koksopleiding is mooi meegenomen, maar zeker geen vereiste. Belangrijker vinden we dat je het leuk vindt om te koken, overzicht houdt en zelfstandig een keukendienst kunt draaien.

Dit vind je leuk om te doen

Samen met jouw collega's zorg je voor een goed draaiende keuken. Je schakelt makkelijk tussen samenwerken en zelfstandig werken en ziet wat er nodig is om de dag soepel te laten verlopen.

Je krijgt bij ons de ruimte om mee te denken over gerechten en een praktische werkwijze in de keuken. Jouw ideeën zijn dus meer dan welkom.

Daarnaast houd je je bezig met:

- Voorbereiden en bereiden van lunch- en dinergerechten;
- Zelfstandig draaien van keukendiensten;
- Bewaken van HACCP, voorraad en hygiëne;
- Zorgen voor een nette, veilige en georganiseerde keuken.

Waar kom je te werken?

Golf de Gulbergen is een prachtige, groene locatie in Mierlo en onderdeel van Libéma. Je speelt hier op het hoogste punt van de provincie, ook wel 'Het dak van Brabant' genoemd. De golfclub heeft een sfeervol restaurant met een terras dat uitkijkt over de heuvelachtige golfbaan. Met bijna 1.400 leden is Golf de Gulbergen een van de grootste golfclubs van Nederland. In het restaurant zie je veel vaste gezichten: leden die hun golfdag beginnen met koffie, afsluiten met een lunch of nog even blijven hangen voor een borrel of diner. Dat zorgt voor een persoonlijke en gezellige sfeer.

Je komt terecht in een betrokken team waar samenwerken, gastvrijheid en werkplezier centraal staan.

Hoe maak jij ons team compleet?

We vinden het vooral belangrijk dat je jezelf bent. Als je gemotiveerd bent en graag de handen uit de mouwen steekt, helpen wij je graag verder groeien in de functie.

Verder vinden we het fijn als je:

- Ervaring hebt in een keuken;
- Structuur aanbrengt in je werk;
- Initiatief neemt en graag meedenkt;
- Flexibel inzetbaar bent, ook in weekenden, vakanties en op feestdagen.

Wat mag je van ons verwachten?

Als Zelfstandig Keukenmedewerker versterk je ons team voor 12-24 uur per week. De volgende arbeidsvoorwaarden zijn gebaseerd op een fulltime dienstverband van 38/40 uur per week:

- Salaris tussen € 2.559,54 en € 3.106,48 bruto per maand, waarbij je wordt ingeschaald op basis van je kennis en ervaring (conform de Golf-cao);
- 25 vakantiedagen, aangevuld met extra verlofuren bij een langer dienstverband als waardering voor jouw loyaliteit. Na 2 jaar dienstverband ontvang je jaarlijks 8 uur extra verlof en na 6 jaar zelfs 16 uur extra verlof;
- 8% vakantiegeld, waarbij je zelf regie hebt over de uitbetaling;
- Reiskostenvergoeding van € 0,25 per km vanaf 10 km woon-werkverkeer (max. 25 km enkele reis) en een vergoeding van € 0,32 per km voor eventuele zakelijke kilometers;

- Onbeperkt gratis toegang voor jou en vier personen bij Beekse Bergen, Eindhoven Zoo, ZooParc Overloon, Aviodrome, Klimrijk en AquaZoo Leeuwarden met de Libéma-pas;
- 50% ambassadeurskorting op een verblijf in ons Safari Resort, Safari Hotel, Lake Resort, vakantiepark Dierenbos en Kasteel Steenenburg.

Daarnaast profiteer je van aantrekkelijke extra's, zoals exclusieve kortingen op bekende merken via Benefits at Work en volop ontwikkelmogelijkheden via de Libéma Academy. Zodra je vast in dienst bent, kun je ook gebruikmaken van sportvoordeel via Bedrijfsfitness Nederland en onze leasefietsregeling.

Enthousiast?

Lijkt het je leuk om bij Golf de Gulbergen aan de slag te gaan? Solliciteer dan direct en wie weet verwelkomen we je binnenkort in ons team!

Heb je nog vragen? Neem dan gerust contact op met Frank Groeneweg via frank@golfddegulbergen.nl.

Een Verklaring Omtrent Gedrag (VOG) maakt onderdeel uit van de sollicitatieprocedure.