

Stage Zelfstandig Werkend Kok - Kasteel Steenenburg

Deze stage is te vervullen als meewerkstage of BBL-traject per september 2026

Heb jij een passie voor koken en voel jij je thuis in een keuken waar ambacht, traditie en creativiteit samenkomen? Bij Kasteel Steenenburg krijg je de kans om jouw vakmanschap verder te ontwikkelen op een bijzondere plek waar gastvrijheid, smaak en beleving centraal staan. Tijdens jouw stage draai je mee in een professionele open keuken op een historische locatie. Je leert werken met seizoensgebonden producten, ontwikkelt je kooktechnieken en ervaart hoe het is om te koken op topniveau.

Wat ga je leren?

Als stagiair(e) zelfstandig werkend kok maak je volwaardig deel uit van het keukenteam. Je werkt in een open keuken en leert hoe ambacht, timing en presentatie samenkomen.

Je leert onder andere:

- Het voorbereiden en uitvoeren van mise-en-place volgens planning;
- Het bereiden van gerechten volgens recept en kwaliteitsnormen;
- Het opmaken en presenteren van borden met oog voor detail;
- Het schoon, veilig en georganiseerd werken volgens de HACCP-richtlijnen.

De (Sous) Chef en het keukenteam leren je hoe je elke dag bijdraagt aan een smaakvolle gastervaring.

Hier kom je te werken

Orangerie Steenenburg is een bijzondere plek waar ambacht, traditie en creativiteit samenkomen.

In ons restaurant koken we met seizoensgebonden ingrediënten, geïnspireerd door klassieke smaken en de Nederlandse bodem. Lokale producten en traditionele bereidingswijzen vormen de basis, verfijnd met een moderne touch.

Er wordt gewerkt in een open keuken, midden in de beleving van de gast. De Hofkamer biedt naast Orangerie Steenenburg een informele en gezellige plek, waar gasten terecht kunnen voor ambachtelijke bieren, heerlijke cocktails en smaakvolle borrelgerechten, perfect voor een ontspannen moment of een gezellige avond.

Hier herken jij jezelf in

Je hebt een passie voor koken en voelt je thuis in de keuken. Je werkt graag met verse producten, bent leergierig en krijgt energie van het maken van mooie gerechten.

Daarnaast:

- Volg je een mbo-opleiding in de richting van zelfstandig werkend kok niveau 2, 3 of 4;
- Ben je op zoek naar een meeloopstage of een BBL-plek;
- Ben je enthousiast, gemotiveerd en wil je jezelf blijven ontwikkelen.

Zo zorgen wij voor jou

- Een stagevergoeding van €400,- bruto per maand (bij een 40-urige werkweek);
- Bij een BBL-traject krijg je een salaris conform cao Horeca;
- Goede begeleiding: we nemen de tijd om je te leren kennen en te helpen groeien;
- Veel afwisseling, ontwikkelmogelijkheden en een fijne werkplek in een professionele keuken.

De standplaats van deze functie is Nieuwkuijk.

Enthousiast?

Solliciteer via de sollicitatiebutton! Toch nog wat vragen? Neem dan contact op met Marcel van Berkel, Chef Kok, via m.van.berkel@kasteelsteenenburg.nl.

De aanvraag van een Verklaring Omtrent Gedrag (VOG) maakt onderdeel uit van de sollicitatieprocedure.