

Zelfstandig Werkend Kok - Kasteel Steenenburg

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 in te zetten op een bijzondere plek waar gastvrijheid, smaak en beleving centraal staan.

Als Zelfstandig Werkend Kok werk je in een open keuken, midden in de beleving van de gast. Met pure smaken en seizoensgebonden producten bereid je gerechten met aandacht en passie.

Samen met het team zorg je dagelijks voor een culinaire ervaring die onze gasten bijblijft.

Wat ga je doen?

Als Zelfstandig Werkend Kok ben je verantwoordelijk voor het bereiden en presenteren van à-la-cartegerechten voor ons sfeervolle restaurant Orangerie Steenenburg en de Hofkamer, de bar-lounge. Jij bewaakt de kwaliteit, werkt gestructureerd en weet hoe belangrijk timing, smaak en uitstraling zijn.

Je houdt je bezig met:

- Het voorbereiden en uitvoeren van mise-en-place volgens planning;
- Het bereiden en presenteren van gerechten op constant hoog niveau;
- Het strak opmaken en doorgeven van borden, afgestemd op de hoogste kwaliteitsnormen;
- Meedenken over verfijning van gerechten en werkprocessen;
- Het schoon, veilig en georganiseerd werken volgens HACCP-richtlijnen.

Je werkt nauw samen met de (Sous)Chef en bent onderdeel van een gepassioneerd keukenteam dat zich dagelijks inzet voor een verrassende en smaakvolle gastervaring.

Waar 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 gekookt 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.

Hoe maak je ons team compleet?

Door vooral jezelf te zijn! Je bent vriendelijk, gemotiveerd en hebt liefde voor het vak. Je werkt graag samen met collega's en voelt je verantwoordelijk voor een goed eindresultaat. Gastvrijheid zit in je natuur en je draagt graag bij aan een warm welkom voor onze gasten.

Daarnaast:

- Beschik je over een afgeronde koksopleiding;
- Heb je kennis van HACCP en sociale hygiëne en ervaring met het naleven van voedselveiligheidsvoorschriften;
- Heb je kennis van en ervaring met reguliere kooktechnieken;
- Vind je het leuk om collega's te begeleiden en samen te bouwen aan een sterk team;
- Ben je flexibel inzetbaar: werken op feestdagen, in weekenden en schoolvakanties is voor jou geen probleem.

Zo zorgen wij voor jou

Als Zelfstandig Werkend Kok versterk je ons team voor 38 uur per week, bij voorkeur per 1 januari 2026. De bijbehorende arbeidsvoorwaarden zijn op basis van 38 uur:

- Een salaris dat past bij jouw ervaring en inzet, binnen de salarisschaal van de horeca-cao;
- 25 vakantiedagen;
- Reiskostenvergoeding vanaf 10 km woon-werkverkeer (€ 0,23 per km) met een max van 25 km enkele reis en een vergoeding voor zakelijke kilometers (€ 0,32 per km);
- Onbeperkt gratis toegang voor 5 personen bij alle attractieparken en dierentuinen van Libéma (zoals Beekse Bergen, Aviodrome en Eindhoven Zoo);
- Ambassadeurskorting tot 50% op een verblijf in ons Safari Resort, Safari Hotel, Lake Resort en Dierenbos.

Enthousiast?

Bij Kasteel Steenenburg kook je niet alleen gerechten, je draagt bij aan een culinaire ervaring. Word jij onderdeel van onze hofhouding? Solliciteer dan nu via de sollicitatieknop. Toch nog wat vragen? Neem dan gerust contact op met recruitment via recruitment@libema.nl.

De aanvraag van een VOG maakt deel uit van de sollicitatieprocedure.

