

Stage Kok (BBL) - Kasteel Steenenburg

Ben jij gek op koken, volg je een mbo opleiding tot kok (alle niveaus) en wil je jezelf verder ontwikkelen in de keuken? Bij Kasteel Steenenburg krijg je alle ruimte om te leren, te groeien én vooral plezier te hebben in je werk!

Tijdens jouw stage draai je volwaardig mee in de keuken van ons sfeervolle restaurant, Orangerie Steenenburg. Onder goede begeleiding van ons keukenteam leer je de fijne kneepjes van het vak en krijg je stap voor stap meer verantwoordelijkheid. Van mise en place tot het uitserveren van gerechten: jij bent onderdeel van het hele proces. Samen kijken we naar jouw leerdoelen, zodat jij het maximale uit je stage haalt!

Ben je op zoek naar een BOL-stage? Bekijk dan [deze](#) stage-vacature.

Wat ga je leren?

Bij Kasteel Steenenburg krijg je de kans om jezelf te ontwikkelen in een professionele keuken, midden in een unieke omgeving waar historie en gastronomie samenkomen. Je werkt onder begeleiding van ervaren koks en leert wat er allemaal komt kijken bij koken op niveau. Je gaat onder andere aan de slag met:

- Uitvoeren van voorbereidende werkzaamheden, zoals het snijden van groenten en het klaarzetten van de juiste materialen;
- Meedenken over verbeteringen van werkprocessen en gerechten;
- Bereiden van gerechten volgens receptuur en kwaliteitseisen;
- Opmaken en presenteren van borden met oog voor detail;
- Zorgen voor een schone en hygiënische werkomgeving volgens HACCP-richtlijnen.

Heb je leerdoelen of wil je ergens extra aandacht aan besteden? Graag denken we met je mee om jouw stage zo leerzaam en leuk mogelijk te maken!

Wat breng je mee?

Je hebt een passie voor koken en voelt je thuis in de keuken. Je steekt graag de handen uit de mouwen, 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 1 t/m 4;
- Ben je op zoek naar een BBL-plek;
- Ben je enthousiast, gemotiveerd en wil je jezelf blijven ontwikkelen.

Wat mag je van ons verwachten?

Naast goede begeleiding van professionals, veel afwisseling en vrijheid krijg je van ons:

- Een salaris conform de cao Horeca bij een BBL-stage (bij een meeloopstage ontvang je een stagevergoeding van € 400,- per maand o.b.v. 40 uur);
- Veel afwisseling, ruimte om jezelf te ontwikkelen en natuurlijk een fijne werkplek in een professionele keukenomgeving;
- Eventuele mogelijkheid tot een bijbaan of parttime dienstverband na jouw stageperiode.

Waar ga je aan de slag?

Of je nu aan het begin van je carrière staat of gewoon graag de keuken in duikt: bij Kasteel Steenenburg krijg je de kans om te leren en groeien in een inspirerende werkomgeving. Je werkt in een hecht team waar samenwerken, plezier en kwaliteit centraal staan.

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.

Enthousiast?

Leuk! Reageer via de sollicitatiebutton en we spreken je snel. Heb je nog vragen? Neem dan gerust 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 deze procedure.

Geen zorgen: wij betalen de kosten van de aanvraag.