

# Keukenhulp - Golf de Gulbergen

Momenteel zijn we volop bezig met het ontwikkelen van een nieuw horecaconcept voor onze kersverse locatie; Golf de Gulbergen. Daarbij kunnen we jouw hulp goed gebruiken!

Lijkt het jou leuk om in een keuken te werken maar heb je misschien nog niet de juiste ervaring óf ben je momenteel bezig met het afronden van de koksopleiding? Dan nodigen wij jou graag uit om eens een kop koffie met ons te drinken en een kijkje in onze keuken te nemen.

## Wat ga je doen?

Als keukenhulp ondersteun je onze zelfstandig werkend koks bij de bereiding van lunch en diner. Jij helpt waar dat nodig is; de ene dag ben je vooral aan het helpen in de voorbereiding de andere dag bereid je samen met jouw collega's voorgerechten voor het diner. Daarnaast houd je, je bezig met:

- Borgen van diverse horecaprocessen zoals: HACCP, voorraadbeheer, voorraadtelling, het meedenken over een effectieve en efficiënte werkwijze;
- Zorgen voor een veilige en hygiënische werkomgeving en hierop te anticiperen door te werken volgens de Libéma hygiënecode.

## Waar kom je te werken?

Bij de Horeca locatie van Golf de Gulbergen kunnen gasten heerlijk genieten van een kopje koffie tot aan een uitgebreid diner. Het zijn veelal vaste gezichten die je ziet; leden van de vereniging die hun actieve dag golfen beginnen of afsluiten met een lekker kopje koffie, hapje of drankje. Sinds afgelopen maart is Golf de Gulbergen onderdeel van Libéma, sinds 1 oktober ook het horeca gedeelte. Het restaurant kent zijn bestaande concept, maar daar zouden we graag nog meer een Libéma draai aan willen geven. We vinden het belangrijk in te spelen op de doelgroep en onze huidige klandizie, maar zien ook graag vernieuwing tegemoet. Jij wordt onderdeel van een hecht en bevlogen team. Onze huidige medewerkers weten als geen ander een juiste gastbeleving te waarborgen en ook jij bent daar een ster in!

## Wat verwachten we van jou?

Dat je vooral jezelf bent! Je vindt het leuk om te werken in een hecht team en houdt ervan gasten in de watten te leggen en hen te verrassen. Met jouw gastgerichte houding til jij de gastbeleving naar een hoger niveau. Daarnaast verwachten we nog:

- Een flexibele instelling: Vanwege de aard van de werkzaamheden verwachten we dat je beschikbaar bent in de avonden, weekenden en met feestdagen. Uiteraard zorgen we voor een gezonder werk-privébalans;
- Dat je een prettige, sociale collega bent die altijd klaarstaat voor het team;
- Je bent minimaal 16 jaar oud;
- Je hebt affiniteit met het werken in de keuken. Ervaring is fijn, maar zeker niet nodig.

## Wat mag je van ons verwachten?

Je komt op flexibele basis (0 - uur) ons team versterken. Jij geeft zelf aan wanneer je wilt werken en bepaalt zodoende jouw eigen rooster. Natuurlijk verwachten we hierin wel een bepaalde mate van flexibiliteit (weekenden- en avonden). In de zomerperiode werk je vaak wat meer dan in de winterperiode. Check verder onze arbeidsvoorwaarden;

- Een mooi all-in salaris. Check je all-in salaris op basis van 0-uren (uitbetaling van vakantiegeld -en dagen is bij het uurloon opgeteld)

14 jaar - € 6,00

15 jaar - € 7,00

16 jaar - € 8,00

17 jaar - € 10,00

18 jaar - € 11,50

19 jaar - € 13,00

20 jaar - € 14,50

21 jaar of ouder - € 16,35

- Deze baan is goed te combineren met school, studie en andere hobby's, omdat jij zelf aangeeft wanneer je wilt werken;
- Je komt te werken in een hecht en gezellig team!

Wij ontvangen graag jouw sollicitatie vóór 22 november. Wat gebeurt er hierna? Binnen 1 week na je sollicitatie krijg je reactie van ons. Mocht je nog vragen hebben over de vacature of procedure, neem dan gerust contact op met Maurice Smits – Horeca Manager Golf de Gulbergen via

[maurice@golfddegulbergen.nl](mailto:maurice@golfddegulbergen.nl)

*De aanvraag van een VOG maakt onderdeel uit van de procedure*