

Zelfstandig werkend kok - Golf de Gulbergen

Met jouw vernieuwende kijk en passie voor horeca ga jij graag dit nieuwe avontuur aan bij onze kersverse Libéma locatie: Golf de Gulbergen. Wij zijn op zoek naar een zelfstandig werkend kok voor ons restaurant op de prachtig gelegen golfclub in Mierlo die onze gast- en dienstverlening naar een hoger niveau kan tillen.

Sinds 1 oktober is de horeca locatie van Golf de Gulbergen onderdeel van Libéma en zijn wij volop bezig met het ontwikkelen van een nieuw concept. Uitbreiding van ons keukenteam is hierbij een belangrijke stap. Jij brengt een goede dosis initiatief en creativiteit met je mee en kijkt er naar uit om aan de vooravond te staan van mooie, nieuwe ontwikkelingen.

Wat ga je doen?

Jij bent samen met jouw collega's verantwoordelijk voor de bereiding van verschillende gerechten gedurende lunch en diner. Hierbij zijn onze vaste recepturen leidend. Jij vindt alle facetten in de keuken interessant. Nergens draai jij jouw hand voor om en houdt ervan om hard te werken. Daarnaast houd je, je bezig met:

- Inbrengen van nieuwe ideeën ten aanzien van ons concept en recepturen. Dit doe je in overleg met Horeca Manager en de Staf Horeca afdeling binnen de Libéma Holding;
- Zorgen dat er genoeg voorbereidingen worden getroffen in aanloop naar de lunch en/of diner, zodat jij samen met jouw collega's goed voorbereid bent;
- Het waarborgen van diverse horecaprocessen zoals: HACCP, voorraadbeheer, voorraadtelling en het meedenken over een effectieve en efficiënte werkwijze;
- Zorgdragen voor een veilige en hygiënische werkomgeving en hierop 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 veel 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 horecagedeelte. 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.

Wat verwachten we van jou?

Dat je vooral jezelf bent. Met jouw servicegerichte houding en creativiteit weet jij collega's en gasten te verrassen. Je bent een meester in multitasking en weet je hoofd koel te houden in stressvolle situaties. Verder beschik je over:

- Een afgeronde koksopleiding;
- Je bent zelfsturend en vindt het leuk om structuur en orde aan te brengen;
- Minimaal 1 jaar ervaring in een vergelijkbare functie;
- BHV en/of Sociale Hygiëne is een pre;
- Een flexibele instelling (weekenden, feestdagen en schoolvakanties behoren tot de normale werkdagen).

Wat mag je van ons verwachten?

Als zelfstandig werkend kok versterk je ons team bij voorkeur voor 32 - 40 per week, net wat passend is bij jouw situatie. De bijbehorende arbeidsvoorwaarden op fulltime basis;

- Een jaarcontract (met intentie tot verlenging);
- Een salaris tot € 3100,- afhankelijk van kennis en werkervaring;
- 25 vakantiedagen & goede reiskostenregeling;
- Onbeperkt gratis toegang voor 5 personen bij alle attractieparken en dierentuinen van Libéma (zoals Beekse Bergen, Aviodrome, Zooparc Overloon);
- 50% korting op een verblijf in ons Safari Resort, Safari Hotel Beekse Bergen of een van de andere vakantieparken van Libéma.

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@golfdegulbergen.nl

De aanvraag van een VOG maakt onderdeel uit van de procedure

