

Restaurant Cunera | Rhenen

Vacature: Zelfstandig werkend kok (M/V)

Wij zoeken: **Zelfstandig werkend kok**. (Fulltime, onbepaalde tijd)

Heb jij passie voor eten en drinken en wil je meewerken aan een succesvolle exploitatie van ons bedrijf. Als zelfstandig werkend kok ben je verantwoordelijk voor de dagelijkse gang van zaken in de keuken van Restaurant Cunera.

De functie:

- Bereid de gerechten op de juiste manier en op tijd voor
- Volg vaste instructies met betrekking tot recepten en presentatie
- Gebruik de keukenapparatuur op een efficiënte en veilige manier
- Hou de keuken netjes waar hygiëne voorop staat
- Help met het schoonmaken en organiseren van de keuken en apparatuur
- Vul items bij tijdens je shift, inkopen doen

Wij vragen:

- Een opleiding richting horeca
- Oog voor detail, zelfstandig, proactief, dienstverlenend en servicegericht
- Zelfstandig, taak- en mensgericht, representatief en communicatief
- Goede kennis van de hygiëneregels
- Ervaring in de foodservice sector/horeca
- Een leergierig, initiatiefrijk, stressbestendig en ambitieus persoon

Wij bieden:

- Een dynamische en jonge werkomgeving waarin samenwerking en ontwikkeling centraal staan
- Beloning in overeenstemming met opleiding, ervaring en de inhoud van de functie
- Mogelijkheden om initiatieven te ontplooiën en mee te bouwen aan ons bedrijf
- Jonge horecaondernemers met een open-minded toekomstbeeld
- Het allerbelangrijkste: Een geweldige werksfeer. De medewerkers van Cunera ervaren dit als ons beste punt en daar zijn wij trots op!

Ben jij een teamplayer en wil jij werken in een jong en dynamisch team. En weet jij van aanpakken? Solliciteer dan snel!

Sluiting vacature: 1 februari

Start datum: medio maart

Mail je motivatie plus CV naar Wendy Jasper of Wouter van der Heijden:

info@restaurautcunera.nl Meer weten? Bel of app 06-46996705 / 06-51513152.