

Zelfstandig werkend kok (32–38 uur)

Reuselhoeve
actief ontspannen, samen genieten

De Weidehoeve
ontmoeten in rust, ruimte en stijl



Functiebeschrijving

Wat ga je doen?

- Bereiden van gerechten van de kleine kaart en voor groepsarrangementen
- Aansturen van oproepkrachten
- Samenwerken met de coördinator keuken en coördinator horeca

Bij De Reuselhoeve en Weidehoeve zijn we sinds 1988 een groene, duurzame locatie met een duidelijke langetermijnvisie. We blijven continu verbeteren, optimaliseren en uitbreiden. Vanaf eind deze zomer verwelkomen we zelfs onze derde hoeve, 't Riethuys!

Als familiebedrijf geloven we in een sterke wijmentaliteit. We doen het samen en dat doen we graag met jou.

Daarom zoeken we een Zelfstandig werkend kok!

Jij versterkt ons vaste keukenteam en samen met de coördinator keuken draag jij bij aan de ontwikkeling van onze gerechten en concepten voor zowel de Reuselhoeve als de Weidehoeve.

Wie jij bent

- Minimaal mbo-denkniveau & ervaring met het bereiden van gerechten is een pre
- Teamgericht, zelfstandig en kwaliteitsgericht
- Probleemoplossend vermogen en klantgericht denken

Neem contact op via info@reuselhoeve.nl of bel naar 0135136031