

ZELFSTANDIG WERKEND KOK

Côte bar bistro is een Franse horeca gelegenheid in de gezelligste culinaire straat van 's-Hertogenbosch en zoekt een zelfstandig werkend kok die betrokken wil zijn bij het optimaal serveren van de Franse gerechten, die je doet denken aan Parijs. In onze state of the art keukens met de modernste apparatuur krijg je veel vrijheid voor ontwikkeling van je skills. Onze coachende chefs en sous houden zich niet alleen bezig met het ontwikkelen en verbeteren van gerechten maar ook het verbeteren van persoonlijke en professionele kwaliteiten van hun team.

Binnen Côte bar bistro streven wij naar zowel persoonlijke als professionele groei, creativiteit en optimale samenwerking. Doormiddel van coaching en trainingen ondersteunen wij je bij het ontwikkelen op persoonlijk en professioneel gebied. Graag maken wij gebruik van jouw talenten en werken we samen aan te verbeteren talenten. Executive chef Jaap van der Schoof maakt graag tijd voor een open gesprek waaruit blijkt of jouw ambities aansluiten bij onze hippe en trendy bar bistro.

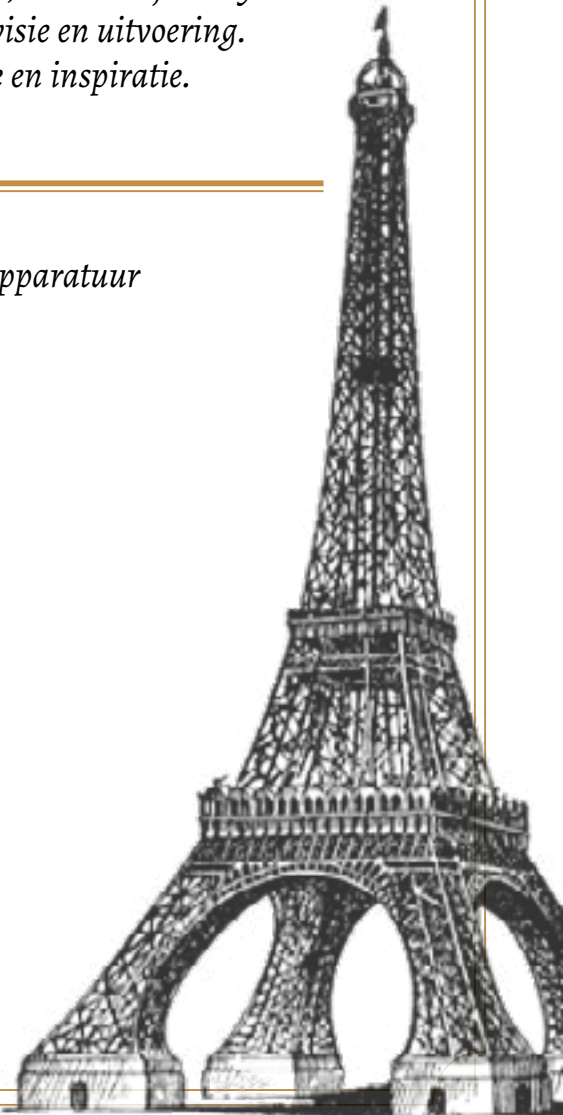
In onze unieke en gevarieerde bedrijfsomgeving, waar een combinatie van 3 verschillende restaurants samenkomt, in het gezelligste straatje van Nederland, bieden wij een dynamische werkomgeving. De drie horecabedrijven hebben ieder hun eigen visie en uitvoering. Wij zijn niet op zoek naar personeel, maar naar talent, motivatie en inspiratie.

WAT HEBBEN WIJ TE BIEDEN?

- Een state of the art nieuwe keukens met de modernste keukenapparatuur
- Een vier daagse werkweek
- Samenwerking met een jong dynamisch team
- Persoonlijke ontwikkeling d.m.v. coaching en trainingen
- Ruimte voor creativiteit
- Fulltime aanstelling
- Goede secundaire arbeidsvoorwaarden
- Salaris volgens horeca COA

ONZE ORGANISATIE?

- Wij hechten waarde aan punctualiteit
- Wij hechten waarde aan gelijkheid, respect, openheid en eerlijkheid
- Wij staan open voor aanvullingen en creativiteit



MUST HAVES

- Gemotiveerd zijn
- Leergierige instelling
- In bezit van een afgeronde koksopleiding of 2 jaar ervaring
- Bekend zijn met HACCP-regelgeving
- Denken in oplossingen
- Openstaan voor feedback en suggesties
- Werken onder tijdsdruk
- Flexibel zijn

VERANTWOORDELIJKHEDEN

- Het bereiden van gerechten
- Leidinggeven, aansturen en motiveren van leerlingen en assistent koks
- Het bereiden van gerechten volgens recept
- Het doorgeven van de gerechten
- Het maken van mise-en-place
- Schoonmaken en het naleven van de HACCP gestelde eisen

GEÏNTERESEERD?

Wil jij onderdeel zijn van de groei van Côte bar bistro? Stuur dan een mail naar jaap.vanderschoof@cote.nu. Onze executive chef streeft ernaar binnen 24 uur contact met je op te nemen en een vrijblijvende afspraak met je in te plannen waarbij de executive chef en één van de eigenaren aanwezig is. Voorafgaand ontvangen wij graag je cv en kijk op de

SOLLICITEER DIRECT

