



# Zelfstandig werkend kok

## 36 uur per week

### **Functie:**

Het keukenteam van Golfbaan Het Rijk van Nijmegen is op zoek naar een enthousiaste collega met humor. Als zelfstandig werkend kok bewaak je de kwaliteit en de planning van de voorbereidende werkzaamheden en van de doorgegeven gerechten. Je maakt bestellingen en ontvangt en controleert producten. Verder zorg je voor de juiste smaak, portionering, garnering en de presentatie van gerechten. Je deelt graag jouw kennis en ervaring met de rest van jouw collega's. Je bereidt gerechten en buffetten voor ons restaurant en je ziet toe op de orde/netheid en op de uitvoering van HACCP-normen.

### **Profiel:**

- Je hebt een afgeronde SVH opleiding;
- Je hebt minimaal 5 jaar ervaring als zelfstandig werkend kok;
- Je bent flexibel inzetbaar, servicegericht en enthousiast;
- Je bent in staat om zowel in teamverband als zelfstandig te werken;
- Je bent gedreven en probeert graag nieuwe dingen uit;
- Je hebt inzicht in de richtlijnen die de HACCP voorschrijft.

### **Wij bieden:**

We bieden een baan met veel afwisseling, een enthousiast en gezellig team en een goede werksfeer. Verder hebben wij goede personeelsvoorzieningen en werk je in een prachtige omgeving. Wij vinden samenwerking in ons team erg belangrijk en zoeken dus ook iemand die deze gedachte deelt. De overeenkomst is op basis van de cao golfbranche met aanvullende arbeidsvoorwaarden van Het Rijk Golfbanen en de mogelijkheid om te (leren) golfen.

### **Reageren:**

Leuk! Wij ontvangen graag jouw sollicitatie via e-mail:

[managerhorecaservice@golfbaanhetrijkvannijmegen.nl](mailto:managerhorecaservice@golfbaanhetrijkvannijmegen.nl) t.a.v. Joost Weemen



HET RIJK VAN NIJMEGEN  
GOLFBAAN