



# Zelfstandig werkend kok

## 24-32 uur per week

### **Functie:**

Het keukenteam van Golfbaan Het Rijk van Nunspeet 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 ontvangt bestellingen, controleert producten en ruimt ze op. 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 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 afwisselende en uitdagende functie voor 24-32 uur per week in een enthousiast en gezellig team. 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: [chefkok@golfbaanhetrijkvannunspeet.nl](mailto:chefkok@golfbaanhetrijkvannunspeet.nl) t.a.v. Evert Zeeboer.



HET RIJK VAN NUNSPEET  
GOLFBAAN