





Zelfstandig Werkend Kok

-  Fantastische en unieke werkplek
-  Werken in een ervaren en professioneel keukenteam
-  Doorgroeimogelijkheden naar de functie sous chef
-  Personeelskorting

Op de hoek van de Heimanswetering en de Oude Rijn ligt restaurant 's Molenaarsbrug, een karakteristiek pand op een unieke locatie. Wij zijn er voor een verrukkelijke lunch, een heerlijk avondje uiteten, een uitgebreide zakenlunch of –bijeenkomst, een huwelijk of privéfeest. Men kan natuurlijk ook zomaar een keertje aan komen varen en hun boot aanleggen aan ons sfeervolle terras. Onze verfijnde Franse keuken is geïnspireerd op culinaire invloeden vanuit de hele wereld. Verwacht klassieke gerechten met een moderne twist. Ieder seizoen bereiden onze chefs nieuwe specialiteiten voor ons à la carte menu.

Wat hebben we jou te bieden?

Naast een mooi takenpakket (zie volgende pagina), krijg je er leuke benefits bij die bestaan uit:

- Een top salaris in schaal V van de horeca-cao
- Korting op food&drinks @ Maggie Blue, Wet 'n Wild, 's Molenaarsbrug en Njoy
- Cursussen, trainingen, workshops en meer (in company & extern)
- Sporten voor een onwijs goed tarief bij Bezemer Fitness
- Vrijheid, flexibiliteit, verantwoordelijkheid en creativiteit in je functie
- Een enthousiast team met veel passie voor de horeca

Wie zoeken wij?

Je hebt aantoonbare ervaring als Zelfstandig Werkend Kok, bij voorkeur in een restaurant met focus op de Franse keuken. Je bent in staat om onder druk te presteren en te werken in een dynamische omgeving. Je bent flexibel inzetbaar, inclusief avonden, weekenden en feestdagen. Creatief, gepassioneerd en gedreven om gastronomische hoogstandjes te creëren.



“Een unieke kans om in het keukenteam van ‘s Molenaarsbrug te beginnen!”

Functieomschrijving

Als Zelfstandig Werkend Kok werk je in een ervaren en gepassioneerde keukenteam en ben je verantwoordelijk voor het bereiden en presenteren van authentieke gerechten met een creatieve twist. Je werkt onder leiding van de Chef Kok en draagt bij aan het handhaven van de hoge culinaire standaarden van het restaurant. Jouw passie voor de Franse keuken en jouw vakmanschap dragen bij aan een onvergetelijke gastronomische ervaring voor onze gasten. Wat ga je doen?

- Verantwoordelijk voor je eigen partie
- Bewaken van de kwaliteit van de producten
- Bereiden van gerechten volgens receptuur en planning
- Mise en place
- Ondersteunen van de rest van het team

Enthousiast of heb je nog vragen? Laat het aan Quincy weten!

WhatsApp of bellen: 0635603793

Email: Quincy@molenaarsbrug.nl

