



## Zelfstandig Werkend Kok (FT)

Als Zelfstandig werkend kok werk je dagelijks in de keuken van Prinsenhof Groningen (Grand Café en Restaurant Alacarte) en verricht je alle voorkomende werkzaamheden samen met de Chefkok en de Souschef.

Taken en verantwoordelijkheden o.a.:

- Bereiden van gerechten/gerecht gedeelten volgens recept en eigen planning.
- Mise en place werkzaamheden.
- Plannen van de dagelijkse werkzaamheden en bestellen van voedingsmiddelen en andere voorraadaanvullingen. Ontvangen, controleren en opslaan van bestelde voedingsmiddelen en andere artikelen. Bewaken van houdbaarheid en hygiëne.
- Leveren van inbreng voor de te voeren kaart, menu's e.d.

Profiel:

Voor deze functie zijn wij op zoek naar een enthousiaste en gepassioneerde zelfstandig werkend kok

- Relevante werkervaring (minimaal 2 jaar) in een soortgelijke functie in het hogere segment.
- Uitstekende kennis van kooktechnieken en producten.
- Je bent het gewend om met uitsluitend ambachtelijke en verse producten te werken.
- Je bent enthousiast.
- Je werkt graag in een team.
- Je bent leergierig.
- Je bent stressbestendig.
- Professionele en servicegerichte houding met oog voor kwaliteit.

Solliciteren:

Stuur je motivatiebrief voorzien van CV naar: [werken@prinsenhof-groningen.nl](mailto:werken@prinsenhof-groningen.nl), ter attentie van mw. Y Jongsma.