

LAURIUS

Dining with a view



Laurius 'dining with a view' is het nieuwe trendy restaurant met brasserie op Golf- en Countryclub Crossmoor, zo ontworpen dat je midden in de natuur bent. In deze prachtige groene omgeving serveren wij kwalitatieve seizoens- en streekgebonden gerechten, bieden we veel comfort in een eigentijdse frisse en luchtige stijl. De sfeer is ontspannen en de service is attent en professioneel. Beleving en gastronomie gaan samen voor een glimlach op het gezicht van elke gast. Dagelijks ontvangen wij gasten in het restaurant, de brasserie en het clubhuis voor lunch en diner. Ter uitbreiding van ons team zoeken wij:

ZELFSTANDIG WERKEND KOK

Wil jij werken op de meest verrassende nieuwe locatie van Weert? Ben jij iemand die kookt met passie, droom jij continu over eten en werk je graag in een sportieve en natuurlijke omgeving? Ben jij ook nog gastvrij, ondernemend en flexibel? Is het je wens om van jouw restaurant een succes te maken. Wil je alles geven om dat te bereiken? Dan ben jij de kok die wij zoeken! Als kok ben je medeverantwoordelijk voor diverse culinaire hoogstandjes. Samen met de chefkok en zijn team zorg jij voor een zo efficiënt en effectief mogelijk bereidingsproces en denk je mee over de gerechten op de menukaart in de verschillende seizoenen. Als onderdeel van het keukenteam zorg je ervoor dat onze gasten een fantastische ervaring hebben en steeds weer met een glimlach naar huis gaan.



Hoe ziet je functie eruit:

Iedere dag weet je de verwachtingen van de gasten te overtreffen

Je bent onderdeel van het keukenteam dat dagelijks ontbijt, lunch en diner verzorgt in het restaurant, de brasserie en het clubhuis

Je denkt mee over concepten en recepturen

Je geeft input voor de wisselende seizoens-menukaarten

Je volgt de trends en weet deze te vertalen in nieuwe gerechten op de kaart

Je bent mede verantwoordelijk voor de kwantiteit, kwaliteit en presentatie van alle gerechten.

Je werkt op verschillende tijden, overdag, in de avond en in weekenden

Welke eigenschappen heb jij ?

Je hebt passie voor koken

Je hebt het talent om te creëren

Je bent in staat om creatieve en gave gerechten te bedenken

Je hebt gevoel voor opmaak en presentatie

Je bent stressbestendig

Je bent communicatief vaardig

Je bent flexibel

Je hebt minimaal een afgeronde koksopleiding niveau 3

Je hebt minimaal 2 jaar werk ervaring in een restaurant

Je hebt à la carte ervaring (must), hotellerie en catering (pré)

Je kunt zelfstandig werken en prioriteiten stellen

Je hebt gedegen kennis van allergenen, HACCP en veiligheidsregels

Je bent leergierig en blijft jezelf ontwikkelen

Je houdt van flexibele werktijden/dagen

Je bent in het bezit van een rijbewijs en auto of eigen vervoer

Je bent per direct (op korte termijn) beschikbaar

Wat bieden wij jou?

Een afwisselende baan in een prachtige omgeving

Een splinternieuwe keuken met de meest geavanceerde apparatuur

Een arbeidsovereenkomst die past bij je beschikbaarheid (voor minimaal 32 en maximaal 40 uur per week)

Een 8 maanden contract, met bij gebleken geschiktheid verlenging.

Vakantie en vrije dagen in goed overleg in te plannen (maximaal 2 weken in het hoogseizoen)

Salaris conform Golfbranche CAO, functiegroep 3

Doorgroei mogelijkheden

Samenwerking in een gedreven, enthousiast en ervaren team, waar je inzet en mening worden gewaardeerd

Leermogelijkheden

Interesse of vragen?

Voor nadere informatie neem je contact op met Angèle de Vroom via 0495 518438.

Of solliciteer direct en stuur je motivatie voorzien van pasfoto en CV aan Angèle de Vroom via angele.de.vroom@bosgroup-int.com voor 8 maart 2021.

