



Hulpkok

Locatie: Nijmegen

Aantal uur per week: 10-24 uur

Wil je graag in een professionele keuken werken, jezelf steeds verder ontwikkelen en samen met een gezellig team mooie gerechten maken? Dan zoeken we jou!

Restaurant & Stadsoase De Achtertuin is een warme, informele plek op het NYMA-terrein om samen te eten, borrelen en vieren. Onze keuken is toegankelijk, seizoensgericht en we ontvangen gasten voor lunch, borrel en diner. Maar minstens zo vaak ontvangen we grote groepen voor heerlijke groepsdiners, (bedrijfs)barbecues en verschillende culturele en muzikale evenementen.

Wat ga je doen?

Als hulpkok ondersteun je de koks bij de voorbereiding en uitvoering van lunch, diner en groepsdiners. Je krijgt duidelijke werkzaamheden en leert gaandeweg steeds meer onderdelen van de keuken zelfstandig uitvoeren.

Je werkzaamheden bestaan onder andere uit:

- wassen, snijden en portioneren van ingrediënten;
- voorbereiden van onderdelen van gerechten;
- klaarzetten en aanvullen van de mise-en-place;
- ondersteunen bij het opmaken en uitgeven van gerechten;
- helpen tijdens drukke restaurant- en groepsservices;
- ontvangen, uitpakken en opbergen van leveringen;
- schoon en georganiseerd houden van de keuken en werkmaterialen;
- werken volgens onze afspraken rondom hygiëne en HACCP.

Wie zoeken we?

Ervaring in een keuken is fijn, maar niet voor iedere kandidaat noodzakelijk. We vinden het vooral belangrijk dat je graag wilt leren, afspraken nakomt en niet bang bent om aan te pakken.

Daarnaast:

- werk je netjes en houd je overzicht;
- kun je goed samenwerken;
- blijf je positief als het druk wordt;
- ben je tussen de 10 en 24 uur per week beschikbaar;
- ben je beschikbaar voor avond- en weekenddiensten.

Beschikbaar zijn in het weekend betekent bij ons niet dat je automatisch iedere weekenddag werkt. We verdelen de diensten binnen het team.

Wat bieden wij?

- een contract van 10 tot 24 uur per week;
- salaris volgens functiegroep I+II van de cao Horeca;

- voor medewerkers van 21 jaar en ouder een salaris van €14,99 tot circa €15,60 bruto per uur, afhankelijk van ervaring;
- voor jongere medewerkers de geldende cao-jeugdlonen;
- 8% vakantiegeld;
- begeleiding van ervaren koks en ruimte om door te groeien;
- een afwisselende werkplek met restaurantservice, groepsdiners en evenementen;
- een informeel team waarin hard werken en plezier goed samengaan.

Enthousiast?

Stuur een korte introductie en eventueel je cv naar Rody via rody@achtertuintuin.nu. Vertel daarbij iets over jezelf, je eventuele keukenervaring en hoeveel uur je beschikbaar bent. Heb je eerst nog een vraag? Dan kun je Rody ook gewoon even mailen.