



M'EAT 's-Hertogenbosch – Zelfstandig werkend kok

In hartje 's-Hertogenbosch, op een steenworp afstand van de Markt, zit M'EAT Bar&Grill! Dé favoriete borrelplek van Den Bosch. Onze zaak, gerund door twee broers, heeft het fijnste terras van Den Bosch en bij ons draait het allemaal om *good food, good vibes, drinks & friends*. Bij dit eigentijdse restaurant met de beste gerechten rechtsreeks van onze houtskool-gestookte Big Green Eggs vier je elke dag alsof je het weekend ingaat. Lunch, borrel, diner? Alles kan! Het is de perfecte plek om te ontsnappen aan de dagelijkse sleur en te omarmen wat er écht toe doet: gezelligheid.

De horeca mag binnenkort eindelijk weer gaan draaien, daarom zijn wij op zoek naar een echte gezellige en enthousiaste:

Zelfstandig werkend Kok

Je gaat werken in de keuken van M'EAT Bar&Grill waar de kwaliteit van de gerechten op nummer 1 staat. Je bent onderdeel van een keukenteam met een Chef-kok, souschef, collega zelfstandig werkende koks, medewerkers keuken en spoelkeuken medewerkers. Je zorgt voor de juiste bereiding en opmaak van onze gerechten volgens de vastgestelde kwaliteitsnormen, werkwijze en recepturen. Tevens ben je in deze rol verantwoordelijk voor het navolgen van de regels en richtlijnen op het gebied van hygiëne (HACCP). Bij M'EAT werken we vooral met elkaar! Je werkt hard en probeert elkaar zoveel mogelijk te helpen waar dat nodig is, zowel in de keuken als in de bediening.

Ben jij onze nieuwe Zelfstandig Werkend Kok?

- Je hebt bij voorkeur minimaal 2 jaar ervaring in een soortgelijke functie
- Je hebt een erkend koksdiploma
- Je bent fulltime beschikbaar
- Je bent kwaliteitsgericht en zet onze gerechten op nummer 1
- Je vindt het geen probleem om overdag, 's avonds en in het weekend te werken
- Naast een praktische, actieve en doelgerichte instelling vind je het leuk om te werken in een team dat nauw samenwerkt
- Je hebt een groot verantwoordelijkheidsgevoel en bent stressbestendig

Wat bieden wij jou?

- Een uitdagende functie binnen onze bedrijven. Wij zijn een horecaonderneming met twee bedrijven die naast elkaar liggen, dus doorgroeimogelijkheden zijn absoluut aanwezig!
- Een marktconform salaris afhankelijk van werkervaring met goede secundaire voorwaarden.
- Ruimte voor persoonlijke ontwikkeling is een MUST. Wij maken vooraf een persoonlijk groeiplan binnen je aangegeven kaders. Je bent tenslotte nooit uitgeleerd.
- Wij vinden je privéleven ook belangrijk, daarom worden roosters vier weken van tevoren gepubliceerd, werken wij volgens de meest nieuwe digitale vormen voor optimalisatie en structuur en hanteren wij een vier daagse werkweek.

En nu?

Ben jij ook enthousiast over werken bij ons? Dan ontvangen wij graag jouw cv én motivatie. Zodra wij jouw sollicitatie binnen hebben, zal Yorick snel contact opnemen.