

Wij zijn op zoek naar een zelfstandig werkend kok!

Altijd al willen werken in een strandpaviljoen met uitzicht op de Noordzee?

Wij zijn De Marlijn op Schiermonnikoog en wij zijn op zoek naar een gemotiveerde kok.

Als kok weet je als geen ander hoe je de gast verwend met lekker eten.

Onze innovatieve en wisselende kaart zorgt voor veel variatie en uitdaging in de keuken.

Op dit moment bestaat het team van De Marlijn uit een jong, vooruitstrevend en hecht team.

Zij gaan ervoor om de kwaliteit en gastvriendelijkheid van De Marlijn op een zo hoog mogelijk niveau te houden. Hieronder staan een aantal punten die we van je verwachten, maar ook wat jij van ons kunt verwachten.

Taken en verantwoordelijkheden:

- Voorbereiden en klaarmaken van gerechten
- Actief meedenken voor de wisselende kaart
- Controleren en reguleren van de voedselkwaliteit volgens HACCP
- Schoonmaken en correct afsluiten van de werkplek

Opleiding en ervaring:

- Minimaal een afgeronde koksopleiding niveau 2

Competenties:

- Oog voor detail en kwaliteit
- Servicegericht
- Stressbestendig
- Verantwoordelijkheidsgevoel
- Initiatief nemen
- Team player

Wat bieden wij jou?

- Samenwerken met een gezellig, jong en hecht team
- Goed salaris
- Woonruimte aanwezig
- Werkweek van 38 uren, bij goed functioneren uitzicht op een vaste aanstelling
- Werken in het noordelijkste strandpaviljoen van Nederland

Hebben wij je interesse gewekt?

Stuur dan een mail naar paviljoen@demarlijn.com t.a.v. Jolien Akkersma