



Zelfstandig werkend kok / Chef De Partie (uren in overleg)

De keuken, daar ben jij je op je plek.

Werken met de met de mooiste lokale producten en onze gasten verrassen met de fijnste culinaire gerechten. Daar word jij blij van!

De gerechten van restaurant 'de Oranjetuin' worden geïnspireerd door de bosrijke omgeving en vol passie bereid met verse en eerlijke ingrediënten. Er wordt zoveel mogelijk met lokale en biologische producten gewerkt. We zijn aangesloten bij Fryslân Culinair, een samenwerkingsverband tussen de betere restaurants van Friesland.

Onze keukenbrigade bestaat uit een chefkok, souschef, ontbijtkok en meerdere zelfstandig werkende koks. Ook bieden wij toekomstige koks diverse stage- en leerplekken. Ter uitbreiding van ons leuke team zijn wij op zoek naar een zelfstandig werkende kok (fulltime of parttime).

Wij vragen een kok met:

- Een gastvrije instelling
- Voorkeur voor een afgeronde koks opleiding op MBO niveau
- De eigenschappen zelfstandigheid, verantwoordelijkheid, flexibiliteit, ambitieus, representatief, leergierig en gedrevenheid.
- Een goede beheersing van de Nederlandse taal

Wij bieden:

- Al ruim 188 jaar gastvrijheid in het koninklijke Oranjewoud
- Een fijne werkomgeving
- Salaris volgens horeca CAO.
- Aantrekkelijke medewerkers aanbieding binnen de Fryslân Culinair groep
- Medewerkerskorting op producten en faciliteiten van Tjaarda
- Medewerkerskorting bij onze wellness Skin in Balance Oranjewoud
- Voordeel met een collectieve zorgverzekering en bedrijfsfitness
- Aanbrengbonus: Een netto bonus van €100,-/ €150,- wanneer je voor ons een nieuwe personeelslid vindt!

Is bovenstaande functie jouw op het lijf geschreven?

Stuur dan nu je motivatie en CV naar onze chefkok Joram van der Staaij; jvdstaaij@tjaarda.nl.
Heb je vragen over de functie dan mag je telefonisch contact opnemen met Joram via tel: 0513 433 533