

Vacature (zelfstandig werkend) kok | 24-40 uur | Per direct

Kom werken als kok bij het Eiland van Ome Nick!

Voor de komende periode zijn wij op zoek naar een enthousiaste kok voor doordeweeks en in het weekend. Heb jij ervaring in de keuken, passie voor goed eten en ben je minimaal 24 uur per week beschikbaar? Dan hebben wij een leuke baan voor je.

Over het Eiland

Het Eiland van Ome Nick is al meer dan 85 jaar een begrip in Leidschendam en Voorschoten. De eigenaar Rob heeft het restaurant al meer dan 30 jaar en staat voor fantastisch eten, gastvrijheid van A tot Z en ouderwetse gezelligheid. Met 50 zitplaatsen binnen en 150 plekje op ons terras ontvangen we families, wandelaars, fietsers en ouderen.

Over het team

Een team van ongeveer 13 collega's werkt op het Eiland. Hiervan werken er 3 in de keuken, de rest in de bediening. Het is een jong en enthousiast team. Er is ruimte voor gezelligheid maar er wordt ook zeker keihard gewerkt als het terras vol zit. Samen zetten we een onvergetelijke ervaring neer voor onze gasten!

Wat ga je doen?

Als zelfstandig werkend kok op het Eiland ben je verantwoordelijk voor de dagelijkse gang van zaken. Je voornaamste taak is het draaien van de lunch en het diner. Tijdens onze lunch hebben we pannenkoeken, broodjes en uitsmijters op de kaart staan. De dinerkaart is uitgebreider; naast pannenkoeken mag je rekening houden met ongeveer 20 verschillende gerechten (voor-, hoofd- en nagerechten opgeteld). De kaart is Hollands en de producten van hoogwaardige kwaliteit. We staan voor goed eten, dus jij geeft alleen gerechten door waar je tevreden over bent. Natuurlijk doe je dit in een nette keuken die je zelf schoonhoudt. Hoewel je veel zelfstandig zal werken, is er soms ook ondersteuning beschikbaar voor het opmaken van borden, mise en place maken, bijhouden van spoelkeuken etc. tijdens piekmomenten. Een eventuele medewerker keuken stuur je zelfstandig aan. De bediening en keuken werkt hier heel goed samen en helpen elkaar wanneer nodig. Naast het draaien van de keuken, doe je de bestellingen gebaseerd op de reserveringen en voorraden in de opslag. Je ontvangt de bestellingen en controleert op juistheid en kwaliteit.

Tot slot denk je proactief mee over de kaart, lever je input over het optimaliseren van gerechten en presentatie. Ook voor events en partijen breng jij inspiratie en zorgt ervoor dat gasten positief worden verrast, iedere keer dat ze er zijn.

Wat wij bieden

- Een unieke kans om je eigen keuken te runnen, met veel inspraak in de manier waarop je dit doet;
- Doorgroeimogelijkheden;
- Vast contract en salaris boven horeca CAO is mogelijk, gebaseerd op ervaring en verantwoordelijkheden.

Wat wij vragen

- Aantoonbare werkervaring als zelfstandig kok;
- Minimaal MBO niveau 3 werk- en denkniveau;
- Minimaal 24 uur per week beschikbaar, op dinsdag t/m zondag (maandag zijn we gesloten).

Wat maakt werken op het Eiland anders dan andere restaurants?

Het leuke aan het werken voor een eigenaar met zoveel ervaring in een informeel restaurant, is dat je alles kan en mag leren wat je maar wil. Wil jij je eigen keuken runnen op de meest efficiënte manier? Of je ontfermen over de menukaart? Het is allemaal mogelijk, als jij het wil leren zorgen wij dat dat kan.

Interesse?

Wij snappen heel goed dat de beste horeca medewerkers niet altijd de beste "motivatiebrief-schrijvers" of "CV-makers" zijn. Kom jij beter tot je recht in een gesprek bij ons in het restaurant? Loop dan binnen of bel ons op.

Robert-Jan Eekhof (Eigenaar)

T: 06-47047539
M: info@heteilandvanomenick.nl
W: www.heteilandvanomenick.nl

Restaurant het Eiland van ome Nick

Veurseweg 346
2252 AJ Voorschoten