

VACATURE - ZELFSTANDIG WERKEND KOK

Als zelfstandig werkend kok zal het monumentaal pand aan de levendige Vrijthof in Hilvarenbeek jouw thuishaven worden. WOOD Gastropub beschikt over een unieke formule waarin de begrippen 'gastro(nomie)' en 'pub' centraal staan. Beiden op zichzelf staand, maar tegelijk onlosmakelijk met elkaar verbonden.

GASTRO(NOMIE)

gastronomie - zgn. 'hogere kookkunst'

Bij WOOD vind je bijzondere gerechten zonder heisa en pretenties. Wij houden van écht eten. Écht eten geïnspireerd op de seizoenen én met zorg geselecteerd. Zo hebben tomaten de meeste smaak in de zomer en eet je sinaasappels bij voorkeur in de winter. Dit is voor ons geen kwestie van culinaire mode. Op deze manier nemen wij onze verantwoordelijkheid naar de mensen en natuur om ons heen. Wij zijn in staat gasten te verrassen en verbazen met creatieve en nostalgische gerechten met een eindeloze verscheidenheid aan smaken en structuren.

PUB

Pub - zgn. - 'public house, sociaal centrum dat vaak het hart van gemeenschappen vormt'

Niet alleen willen wij een andere beleving geven aan eten, ook streven wij erna om ons tomeloze enthousiasme en onze onbeteugelde ambities uit te dragen. Wij creëren een plek waar eten op niveau feilloos samengaat met een gemoedelijke, informele sfeer en warme gastvrijheid. Wij zijn een plek om je thuis te voelen, te genieten en te ontmoeten. Zowel overdag als 's avonds is het bij ons goed toeven.

Wij zijn een jong bedrijf met jonge en ambitieuze mensen aan het roer. Geen dag is bij ons hetzelfde, maar gelukkig zijn de collega's dat wel. En met dié collega's, daar kan jij het uitstekend mee vinden. Teamwork is de brandstof waarmee gewone mensen ongewone resultaten bereiken. Zonder deze brandstof zou WOOD WOOD niet zijn. Met al jóúw enthousiasme en oprechtheid pas je hier perfect bij.

WAT GA JE DOEN?

Als zelfstandig werkend kok bij WOOD ben je één van de steunpilaren van onze keuken. Je bent mede verantwoordelijk voor de dagelijkse kwaliteit en organisatie.

Je gaat meegroeien in een nieuw bedrijf met een eigenwijze keuken. Een keuken met een duidelijke visie. Als Gastropub staan we voor goed, eerlijk en verantwoord eten geserveerd in een gemoedelijke, warme en gastvrije omgeving. We houden van lekker en we houden van genieten.

In de keuken werk je met de mooie en duurzame producten, met zorg geselecteerd. We zijn dan ook zéér kritisch op onze leveranciers. Deze producten worden vertaald naar creatieve bites, verrassende lunchgerechten, troostrijk pub food en culinaire en creatieve gerechten verwerkt in meer gangen menu's.

We streven een hoog niveau van gastronomie na, maar wel toegankelijk én voor iedereen bereikbaar. Less is more. We willen een beleving achterlaten met een verantwoorde inslag.

WIE BEN JIJ?

Je bent enthousiast en echt. Daarnaast ben je gemotiveerd en gepassioneerd. Als kok ben je bewust van de impact die producten en producenten kunnen hebben, in positieve of negatieve zin. Je wordt gelukkig van werken met mooie producten, puur en met optimale smaak. Dat dit ook altijd op een verantwoorde en duurzame manier wordt verkregen is geweldig! Je bent in staat om deze beleving uit te dragen op het bord. Kwaliteit zit in details. Dit weet je en dit streef je na.

Je bent representatief naar collega's, gasten en leveranciers. Aan persoonlijke hygiëne stel je hoge eisen. Daarnaast ben je sociaal en communicatief sterk. Ook weet je te inspireren en ben je niet tevreden met gemiddeld. Je bent in staat met kritische blik te kijken naar de dagelijkse gang van zaken en bent altijd op zoek naar verbeteringen.

WAT BRENG JE MEE?

- Je hebt een afgeronde koksopleiding, tenminste niveau 3.
- Je bent 24 tot 38 uur per week inzetbaar. Het exacte aantal uren bepalen we in overleg.

WAT BIEDEN WIJ?

Een goed salaris met goede arbeidsvoorwaarden. We geloven dat een werkweek prima 4 dagen kan hebben en één weekenddag vrij bijdraagt aan een fijn sociaal leven. Overuren komen vast weleens voor maar zullen altijd worden gecompenseerd in tijd of geld.

Binnen onze keuken zoeken we naar gemotiveerde mensen die kansen grijpen. Fouten maken hoort erbij, hier groei je van. Ruimte om te groeien willen we graag bieden. Hierom juichen we cursussen en opleidingen zeker toe.

Bovenal bieden we een plek in een organisatie die écht is. Geen pretenties. Een flinke dosis ambities en gedrevenheid maar wél met veel plezier en enthousiasme.

ENTHOUSIAST?

Ben je enthousiast geworden van deze vacature? Aarzel dan niet en neem contact met ons op. We vertellen je graag meer over onze passie en enthousiasme!

Voor meer informatie of een sollicitatie kun je per direct reageren. Dit kun je doen door je motivatie en CV te mailen naar info@wood-gastropub.nl t.a.v. Sjoerd Bruinsma. Verder mag je natuurlijk altijd binnenlopen op onze vestiging aan de Vrijthof 18 te Hilvarenbeek.

CONTACT:

WOOD Gastropub
T.a.v. Sjoerd Bruinsma
Vrijthof 18
5081 CA
Hilvarenbeek
013-5053554
www.wood-gastropub.nl