



Mr. T's bistro-bar is een nieuw horeca-concept dat sinds 2020 actief is. Onze eerste locatie is gevestigd in Hotel Marquette te Heemskerk en onze tweede vestiging bij de Heemskerkse golfclub.

Mr. T's bistro-bar is onderdeel van de Relaxed Hospitality Group bv (RHG). RHG is onder meer eigenaar van vakantie appartementen in Haarlem, Hotel & Chateau Marquette en diverse restaurants en bistro's in Heemskerk. De visie van RHG is:

Door met andere ogen naar het gastvrijheidsmodel te kijken zet de Relaxed Hospitality Group (RHG) haar formules in de markt. De gastbeleving staat hierbij centraal. Wij streven ernaar om de vraag van onze gasten te beantwoorden voordat deze gesteld is.

Elke gast wordt door onze medewerkers benaderd op de wijze zoals zij zelf benaderd willen worden als zij te gast zijn bij één van de RHG formules. Persoonlijk als het kan, op afstand als het moet.

RHG is betrokken bij de lokale gemeenschap en houdt bij al haar activiteiten rekening met mens, dier en milieu. In haar bedrijven is gelijkwaardigheid, diversiteit en inclusiviteit een kernwaarde.

Voor onze vestiging op de golfbaan zijn wij op zoek naar een:

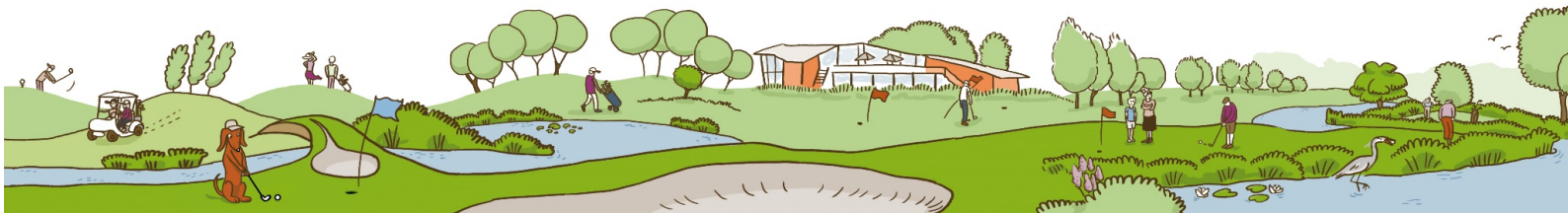
Zelfstandig werkend kok 32 - 38 uur per week

Als zelfstandig werkend kok werk je onder begeleiding van de Chefkok en/of de Souschef. Je bent belast met de dagelijkse gang van zaken in de keuken. Je bent (mede) verantwoordelijk voor het toezien op het (vaktechnisch) bereiden van gerechten en de operationele rondvoorwaarden hieromtrent (voorraadbeheer en afroep). Als zelfstandig werkend kok lever je input aangaande de samenstelling en wijziging van de menu's, kaart en methoden. Je bent zowel inzetbaar binnen de à la carte keuken als voor banqueting partijen.

Wat vragen wij?

Kennis & vaardigheden

- MBO-niveau 3 werk- en denkniveau
- Aantoonbare kennis van de basis kooktechnieken;
- Kennis van producten/ingrediënten en (de samenstelling van) de menukaart.
- Enthousiasme, betrokkenheid en humor
- Een 'can do' mentaliteit





Competenties

- Coachen/instrueren
- Initiatief nemen
- Kwaliteitsgericht
- Stressbestendig
- Creatief

Resultaatgebieden

- Toezien op en bereiding van gerechten/ gerecht gedeelten
- Borging voorraad en dagelijkse afroep
- Kwaliteitsverbetering en optimalisatie
- Opruim- en schoonmaakwerkzaamheden

Wat bieden wij?

- Een dynamische werkomgeving waarbij initiatief en ondernemerschap een must zijn
- Een uitdagende werkomgeving binnen een bedrijf dat een hectisch en druk gasten verloop kent gedurende de dag
- Een werkomgeving waar buiten de lijntjes kleuren op prijs gesteld wordt
- Aansluiting bij ons eigen pensioenfonds (indien van toepassing)
- Salaris en arbeidsvoorwaarden gebaseerd op de horeca CAO met diverse verbeteringen op belangrijke punten
- Salaris range: Minimaal € 2.000,00 – maximaal € 2.400,00 bruto per maand op basis van 38 uur

Heb je interesse in de functie van zelfstandig werkend kok?

Stuur dan je uitgebreide CV met motivatie en referentie naar Erik Kuiper-van den Berg (CEO) via erik@relaxed-hg.com.

