



We zoeken een:

Zelfstandig Werkend Kok (uren in overleg)

Wij zijn op zoek naar een Zelfstandig Werkend Kok die met plezier de lekkerste gerechten op tafel tovert. Werk jij graag met de nieuwste apparatuur in een inspirerende keuken en hecht je waarde aan een goede werk-privébalans?

Een Zelfstandig Werkend Kok die:

- Energiek, creatief en collegiaal is.
- Graag meedenkt over de kaart.
- Stressbestendig is en het hoofd koel houdt in de keuken.

Wat ga je doen?

- Je bereidt creatieve, smakvolle gerechten voor onze gasten.
- Je beheert de voorraad en doet kwaliteitscontrole.
- Je schakelt moeiteloos tussen de koude en warme kant.
- Je denkt actief mee over nieuwe recepten en presentatie.
- Je werkt nauw samen met collega's en houdt het overzicht in de keuken.

Wat bieden wij jou?

- Een rooster dat 6 weken van tevoren bekend is via een handig systeem.
- Salaris conform de Horeca CAO + maandelijkse fooi.
- Een cultuur zonder overwerkmentaliteit: vrije tijd is belangrijk.
- Werken met moderne apparatuur en een professioneel team.
- Opleidings- en doorgroeimogelijkheden.

Wat breng jij mee?

- Kooktalent en liefde voor het vak.
- Ervaring in een professionele keuken (pré).
- Je voelt je thuis achter het fornuis en werkt graag in teamverband.
- Je houdt van overzicht, positieve energie en verrassende smaakcombinaties.
- Motivatie is belangrijker dan het papiertje!

BEN JIJ GEINTERESSEERD?

Stuur een berichtje via WhatsApp om snel een afspraak te maken: 0118- 55 55 18. Mailen vind je makkelijker? Dat kan natuurlijk ook, mail naar Christabell, hr@westduin.nl



Strandhotel Westduin

Westduin 1 | 4371 PE Koudekerke/Vlissingen | +31 (0) 118 552 511 | info@westduin.nl