



## **Vacature zelfstandigwerkend kok /mDemi Chef de Partie**

Heb jij een passie voor koken en ben je op zoek naar een nieuwe uitdaging in de keuken? Wil jij werken onder leiding van Food Director Jonathan Karpathios? Heb je al ervaring als (leerling) zelfstandigwerkend kok dan zijn wij op zoek naar jou!

Als zelfstandigwerkend kok/Demi Chef de Partie ben je verantwoordelijk voor:

- Het bereiden en de uitgifte van ontbijt/lunch/diner
- Het beoordelen van ingrediënten op gaarheid, smaak, kleur en vloeibaarheid
- Het bewaken van de voorraad volgens FIFO systeem en het toezien op de goederenstroom
- Het communiceren met de Food & Beverage medewerkers
- Het zelfstandig managen van de toegewezen post in de keuken
- Het bijhouden van trends op het gebied van gastronomie en food presentation

## **Profiel**

Iemand die beschikt over:

- Ervaring in een (leerling) Zelfstandigwerkend kok-functie
- Uitstekende communicatieve vaardigheden
- Perfecte hygiënische normen volgens HACCP
- In bezit van een geldig werk-, verblijfsvergunning voor Nederland
- Team player
- Allround team player met een afgeronde vakopleiding
- Minimaal 1 jaar werkervaring
- Onze ideale kandidaat is flexibel, stressbestendig, leergierig, creatief, gemotiveerd en weet zijn/ haar passie voor het vak over te brengen op de rest van het team
- Goede beheersing van de Engelse taal / of Nederlandse taal is een vereiste

Neem bij interesse contact op met [piet@lokaaledel.nl](mailto:piet@lokaaledel.nl)