



<https://restaurantculina.nl/vacature/zelfstandig-werkend-kok/>

Zelfstandig werkend kok

Beschrijving

Ben jij een culinaire duizendpoot met liefde voor de keuken? Wil jij meebouwen aan een spiksplinternieuw all-you-can-eat concept waar kwaliteit, snelheid maar ook beleving samenkomen? Dan zoeken wij jou

Let's cook up something great together! 🍳🍷🍴

Verantwoordelijkheden

Als zelfstandig werkend kok ben jij verantwoordelijk voor het voorbereiden, bereiden en presenteren van diverse gerechten binnen ons all-you-can-eat concept. Je bewaakt de kwaliteit, denkt mee over verbeteringen en zorgt samen met het team voor een goed georganiseerde keuken.

Kwalificaties

- Afgeronde koksopleiding (niveau 3 of vergelijkbaar)
- Ervaring in een professionele keuken is een pré, maar geen must.
- Kennis van HACCP en hygiënisch werken
- Stressbestendig, creatief en een echte teamspeler
- Flexibel inzetbaar, ook 's avonds en/of in het weekend
- Wonen in de buurt van Enkhuizen is een pré
- Passie voor koken en het tevreden maken en houden van gasten

Baan voordelen

- Werken in een gloednieuwe keuken met moderne apparatuur
- Veel vrijheid en ruimte voor eigen initiatief
- Marktconform salaris + vakantiegeld
- Flexibele werkuren
- Secundaire arbeidsvoorwaarden in overleg
- Gezellig en professioneel team
- Doorgroeimogelijkheden naar bijvoorbeeld souschef

Contacten

Franc Kohler

T: [0228 72 26 72](tel:0228722672)

M: [06 38348473](tel:0638348473)

E: franc@boutiquehotelenkhuizen.nl

Werkgever

Restaurant Culina

Type dienstverband

Voltdijs, Deeltijds

Startdatum vacature

01-10-2025

Industrie / Sector

Hotel/Restaurant

Werklocatie

Paktuinen 8, 1601 GD, Enkhuizen,
Noord-Holland, Nederland

Werktijden

In overleg, avonden, weekenden

Basis salaris

14,75

Geplaatst op:

29 september 2025

Geldig tot

01.11.2025