



ZELFSTANDIG WERKEND KOK LOFF

Kom werken bij Loff; het enige echte Big Green Egg restaurant in Den Bosch, dat net in een volledig nieuw jasje is gestoken! Lijkt het jou leuk om te komen vlammen in onze splinternieuwe keuken? Weet jij van aanpakken en ben je toe aan een next step? Dan ben jij misschien wel de grillmaster die wij zoeken! Bij dit unieke restaurant waar het altijd zomer lijkt door de heerlijke BBQ-geur, is niets te gek. Lunch, borrel, diner? Loff is all you need!

WIE ZOEKEN WIJ?

Als zelfstandig werkend kok ga je werken in de splinternieuwe keuken van Loff en stap je op het perfecte moment in om mee te groeien en vol passie samen met een topteam ertegenaan te gaan.

Wat voorop staat is dat je dagelijks mag werken met onze prachtige ingebouwde Green Eggs en terecht komt in een hecht keukenteam dat bestaat uit een chef, een souschef, collega zelfstandig werkende koks, medewerkers keuken en spoelkeuken medewerkers. Je zorgt uiteraard voor de juiste bereiding en opmaak van onze gerechten. Bij Loff werken we vooral met elkaar en jouw inbreng, zowel uitvoerend als creatief, is dan ook zeer waardevol voor ons.

DAARNAAST VINDEN WIJ HET BELANGRIJK DAT JE:

- Minimaal 2 jaar ervaring hebt in een soortgelijke functie.
- Een erkend koksdiploma (in overleg)
- Je fulltime beschikbaar bent.
- Je zeer kwaliteitsgericht bent.
- Het geen probleem vindt om overdag, 's avonds en in het weekend te werken.
- Je een groot verantwoordelijkheidsgevoel hebt en stressbestendig bent.
- Samenwerken heerlijk vindt.
- In staat bent om alle taken in de keuken uit te voeren of bereid bent dit te leren.
- Open staat voor digitalisering en efficiëntieverhoging.

WAT BIEDEN WIJ?

- Een uitdagende functie binnen onze bedrijven. We zijn een horecaonderneming met twee bedrijven die naast elkaar liggen, dus doorgroeimogelijkheden zijn absoluut aanwezig!
- Een marktconform salaris afhankelijk van werkervaring met goede secundaire voorwaarden.
- Afwisselend werk met de leukste, knapste, grappigste collega's <3
- De mogelijkheid om door te groeien binnen onze organisatie; Zo kun je je jaarlijks inschrijven voor diverse vakinhoudelijke trainingen en cursussen en is persoonlijke ontwikkeling voor ons een must! Je bent tenslotte nooit uitgeleerd ;)
- Wij vinden je privéleven ook belangrijk, daarom worden roosters vier weken van tevoren gepubliceerd en werken wij volgens de nieuwste digitale vormen voor optimalisatie en structuur. Daarnaast hanteren we in de keuken een vierdaagse werkweek.
- Een nieuwe, professionele keuken waarin HACCP gehanteerd wordt, met een prettige routing en de nieuwste vormen van digitalisering.
- Gezellige personeelsborrels en twee keer per jaar een gaaf personeelsfeest!

Wil je hier alles over weten en kan je niet wachten om deel te nemen aan dit geweldige avontuur? Grab your chance en solliciteer nu via de mail en stuur meteen je C.V. mee!