

Zelfstandig Werkend Kok - Kasteel Steenenburg

Ben jij klaar om mee te schrijven aan het nieuwe culinaire hoofdstuk van Kasteel Steenenburg? Met de opening van dit historische kasteel, ooit een thuis voor adellijke families, als hotel met 56 stijlvolle kamers, een sfeervol restaurant, een gezellige bar-lounge en diverse ruimtes voor evenementen, feesten en vergaderingen, wordt het een plek waar historie en gastronomie samenkomen. En dat alles in een prachtige, bosrijke omgeving, waar historie, natuur en gastvrijheid niet alleen samenkomen voor onze gasten, maar ook voor ons team.

Als Zelfstandig Werkend Kok werk jij in een open keuken waar kwaliteit en beleving centraal staan. Jij zorgt ervoor dat elk gerecht met zorg, smaak en passie wordt bereid. Jij werkt gestructureerd, met verse seizoensgebonden producten en weet hoe je gasten culinair kunt verrassen. Kortom: jij bent een onmisbare schakel in de culinaire beleving die wij onze gasten bieden!

Wat ga je doen?

Als Zelfstandig Werkend Kok ben je verantwoordelijk voor de (voor)bereiding, opmaak en presentatie van gerechten binnen ons à-la-carte restaurant en de bar-lounge. Jij werkt met verse, seizoensgebonden producten en zorgt voor een hoge en constante kwaliteit.

Verder houd jij je bezig met:

- Het voorbereiden van ingrediënten en mise-en-place volgens planning en HACCP-richtlijnen;
- Het bereiden van gerechten volgens receptuur en met oog voor smaak, timing en presentatie;
- Het strak opmaken en doorgeven van borden, afgestemd op de hoogste kwaliteitsnormen;
- Meedenken over verbeteringen en bijdragen aan het verfijnen van werkprocessen en recepten;
- Het schoon en veilig houden van je werkplek volgens de geldende hygiëne- en veiligheidsvoorschriften.

Je werkt nauw samen met de (Sous) Chef en bent onderdeel van een gepassioneerd keukenteam dat zich dagelijks inzet voor een verrassende en smaakvolle gastervaring.

Waar kom je te werken?

Bij Kasteel Steenenburg draait alles om culinaire perfectie en gastvrijheid. Of het nu gaat om een vriendin diner in ons sfeervolle restaurant of een ontspannen borrel in de bar-lounge, jij speelt een belangrijke rol in het creëren van een onvergetelijke beleving voor onze gasten.

In ons restaurant draait alles om seizoensgebonden ingrediënten en klassieke smaken, geïnspireerd door de Nederlandse landbouw. Met zorgvuldig geselecteerde producten van lokale leveranciers combineren we traditie en innovatie in elk gerecht. Er wordt gekookt in een open keuken, midden in de beleving van de gast. De bar-lounge biedt een informele en gezellige sfeer, waar gasten terecht kunnen voor ambachtelijke bieren, verfijnde cocktails en smaakvolle borrelgerechten – perfect voor een ontspannen moment of een gezellige avond.

Hoe maak je ons team compleet?

Door vooral jezelf te zijn! Je bent vriendelijk, gemotiveerd en hebt plezier in je werk. Je werkt graag samen met collega's en voelt je verantwoordelijk voor een goed eindresultaat. Gastvrijheid zit in je natuur en je draagt bij aan een warm welkom voor onze gasten.

Verder herken jij jezelf in het volgende:

- Je beschikt over een afgeronde koksopleiding;
- Je hebt kennis van HACCP en sociale hygiëne en ervaring met het naleven van voedselveiligheidsvoorschriften;
- Je hebt kennis van en ervaring met reguliere kooktechnieken;
- Je vindt het leuk om collega's te begeleiden en samen te bouwen aan een sterk team;
- Je bent flexibel inzetbaar: werken op feestdagen, in weekenden en schoolvakanties is voor jou geen probleem. Via onze app geef je gemakkelijk aan wanneer je beschikbaar bent.

Zo zorgen wij voor jou

Als Zelfstandig Werkend Kok versterk je ons team voor 38 uur per week. De bijbehorende arbeidsvoorwaarden zijn op basis van 38 uur:

- Een salaris dat past bij jouw ervaring en inzet, binnen de schaal van de horeca-cao;
- 25 vakantiedagen;
- Een gunstige pensioenregeling en reiskostenvergoeding vanaf 10 km woon-werkverkeer (€ 0,23 per km) met een max van 25 km enkele reis en een vergoeding voor zakelijke kilometers (€ 0,32 per km);
- Onbeperkt gratis toegang voor 5 personen bij alle attractieparken en dierentuinen van Libéma (zoals Beekse Bergen, Aviodrome en Eindhoven Zoo);

- Ambassadeurskorting tot 50% op een verblijf in ons Safari Resort, Safari Hotel, Lake Resort en Dierenbos.

Enthousiast?

Klinkt dit als jouw volgende stap? Solliciteer dan nu via de sollicitatieknop – we kijken uit naar jouw komst! Toch nog wat vragen? Neem dan gerust contact op met recruitment via recruitment@libema.nl.

De aanvraag van een VOG maakt deel uit van de sollicitatieprocedure.