

CANTINE
DE CARON

Café
CARON

Petit
CARON

DE
Gouden
REAEI

COLLEGA GEZOCHT BIJ RESTAURANTS CARON

ZELFSTANDIG WERKEND KOK VOOR MISE EN PLACE EN LUNCH (VOLTijd, VAN 9 TOT 5)

Is jouw passie heerlijk eten bereiden met een hoge culinaire standaard in de Franse keuken? Wil je werken in een van de bekende en sfeervolle restaurants van televisie-chef Alain Caron in het centrum van Amsterdam? Ben je de avonduren zat en heb je zin om van 9 tot 5 te werken?

Bij Café Caron (*Michelin Bib Gourmand), Petit Caron, Cantine de Caron en De Gouden Reael draait het allemaal om goed eten, heerlijke wijnen en een fantastische service. In elk restaurant vind je een eigen dynamiek, publiek en kooktechnieken. Als onze collega in ons familiebedrijf werk je in een enthousiast en hecht team waarin goed wordt samengewerkt en waar je je direct thuis voelt.

Solliciteer direct als je veel ervaring hebt met werken in de Franse keuken! Wil jij je als professionele kok juist verdiepen in de Franse keuken, ook dan horen we graag van je.

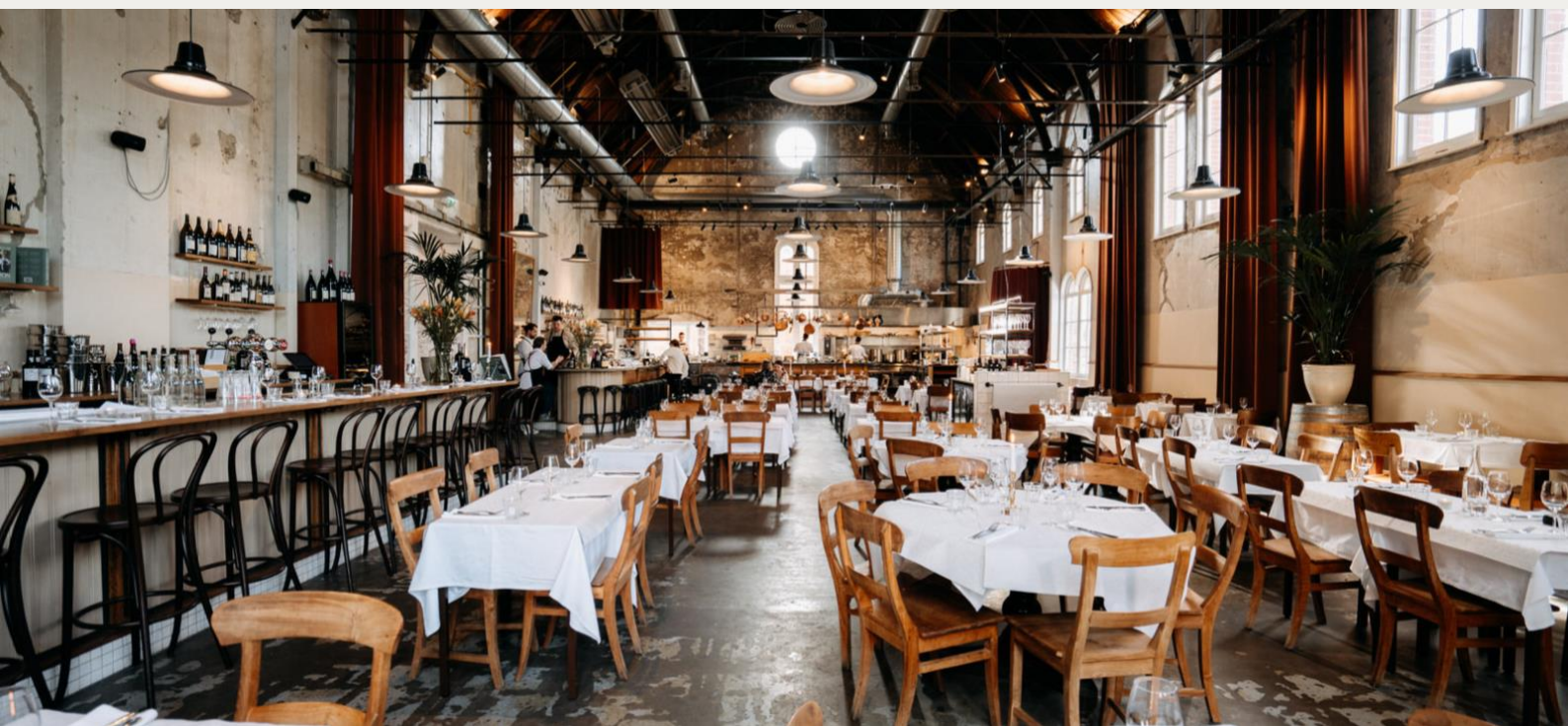
DE FUNCTIE

In het Caron keuken-team ben jij degene die ervoor zorgt dat de mise en place perfect wordt voorbereid!

Je beoordeelt dagelijks de kwaliteit van de verse producten nauwkeurig en bewaakt de hoge standaard van de keuken, ook tijdens het bereiden van de mooie gerechten van het seizoensgebonden menu.

Op de dagen dat er lunch wordt geserveerd help je jouw collega's op de drukke momenten tijdens het servies.

Als Zelfstandig Werkend Kok zorg je ervoor dat de kwaliteit en presentatie van elk gerecht klopt. Je bent altijd bereid om jezelf op dit gebied te ontwikkelen, probeert nieuwe recepturen uit en je overtreft de gasten, je collega's en jezelf!



BIJ ONS

Werk je in een klassiek geschoolde Franse keuken waar collega's zijn met veel ervaring en kennis in een jong innoverend team wat erg gedreven is om de beste gerechten te maken. Vanaf dag één word je verwelkomd in ons familiebedrijf waar een grote liefde voor koken heerst. Je bent een echte teamspeler, je hebt een hands-on mentaliteit en bent creatief ingesteld.

Solliciteer direct als je veel ervaring hebt met werken in de Franse keuken! Wil jij je als professionele kok juist verdiepen in de Franse keuken, ook dan horen we graag van je.

IETS VOOR JOU?

Wij zoeken iemand die:

- Minimaal 2 jaar relevante werkervaring heeft
- Aantoonbare kennis heeft van professionele kooktechnieken.
- Goed zelfstandig kan werken
- Minimaal 1 weekenddag beschikbaar is om te werken
- Ervaring met de Franse keuken is een pré

JIJ KRIJGT

Voor jouw harde werk ontvang je van ons:

- De mogelijkheid om je dagen flexibel in te delen
- Een 5-daagse werkweek, van 09:00 tot 17:00!
- De kans om jezelf te ontwikkelen binnen het ambacht in deze bijzondere keuken
- Een aantrekkelijke pensioenregeling vanaf 21 jaar
- 25 vakantiedagen
- Begeleiding van de chef-kok om de diverse traditionele kooktechnieken tot in de puntjes onder de knie te krijgen
- De motivatie om mee te denken over het menu!
- Doorgroeimogelijkheden binnen het bedrijf
- De mogelijkheid om je HACCP en/of sociale hygiëne certificaat te behalen indien je die nog niet hebt.

ENTHOUSIAST? SOLLICITEER NU

Stuur meteen je CV en motivatie naar julian@restaurantscaron.nl, dan nemen we zo snel mogelijk contact met je op.

