



Ben jij onze nieuwe zelfstandig
werkende kok? Dan zijn wij opzoek naar
jou!

Locatie: Brasserie de Laegt, Almkerk

Uren: Fulltime/Parttime

Heb jij een passie voor koken en het bereiden van gerechten?
Brasserie de Laegt in Almkerk is op zoek naar een zelfstandig
werkend kok die ons keukenteam komt versterken.

Wie zijn wij?

Brasserie de Laegt is een sfeervolle en eigentijdse
horecagelegenheid in het hart van gemeente Altena. Wij staan
bekend om onze gastvrijheid, hoogwaardige gerechten en
ontspannen sfeer. Bij ons kun je terecht voor een heerlijke
lunch, Bourgondisch genieten en een drankje op ons gezellige
terras. Daarnaast beschikken we over een prachtige pagodetent
die perfect is voor bruiloften, feesten en partijen. Brasserie de
Laegt is 7 dagen per week geopend en biedt een plek waar
iedereen zich thuis voelt. Onze missie is om elke gast een
onvergetelijke beleving te bieden.





Wie ben jij?

Wij zoeken een gepassioneerde en creatieve kok die:

- Ervaring heeft in een soortgelijke functie (Pre)
- Een afgeronde koksopleiding heeft (niveau 2 of hoger).
- Oog voor detail heeft en een hoog kwaliteitsniveau nastreeft.
- Flexibel inzetbaar is, ook in de avonden en weekenden.
- Stressbestendig is en goed kan samenwerken in een team.

Wat bieden wij?

Bij Brasserie de Laegt krijg je de kans om te werken in een inspirerende omgeving waar geen dag hetzelfde is.

Wij bieden:

- Een marktconform salaris, passend bij je ervaring.
- Ruimte voor creativiteit en het ontwikkelen van nieuwe gerechten.
- Een gezellig en hecht team.
- Werken in een professionele keuken met kwalitatieve producten.
- Mogelijkheden voor persoonlijke ontwikkeling en trainingen.





Wat ga je doen?

Als zelfstandig werkend kok ben jij een onmisbare schakel in onze keuken. Je werkt samen met het keukenteam om gerechten van hoge kwaliteit te bereiden. Jouw verantwoordelijkheden zijn onder andere:

- Het voorbereiden en bereiden van gerechten volgens receptuur en planning.
- Het waarborgen van de kwaliteit en presentatie van gerechten.
- Het meedenken over nieuwe gerechten en menu's.
- Het naleven van de hygiëne- en veiligheidsvoorschriften.
- Het controleren en mede beheren van de voorraad.

Interesse?

Ben die zelfstandig werkende kok die met liefde kook en met trots serveert?

Stuur dan je motivatiebrief en CV naar info@brasserie delaegt.nl
We kijken ernaar uit om jou te ontmoeten en samen te bouwen aan een indrukwekkende toekomst voor onze brasserie!

