

Vacature Zelfstandig werkend kok/ sous chef

Wat zoeken wij?

Iemand die qua a la carte het menu voor onze kunstenaarssociëteit verzorgt (een eenvoudige menukaart en dagschotels waarbij de nadruk ligt op vers en lekker). Je moet in staat zijn te werken in een keuken waar a la carte en cateringproductie door elkaar lopen. Bij afwezigheid van de chefkok vervang je hem.

Historie

Het begon 17 jaar geleden met *MuseumCatering*, een cateringbedrijf gespecialiseerd in het exploiteren van restaurants en cafés én het verzorgen van luxe partycatering in een museale omgeving. In onder andere gerenommeerde locaties als Escher in Het Paleis, Kunstmuseum Den Haag, Panorama Mesdag, Museon, Pulchri Studio en het Fotomuseum

Inmiddels is er een scheiding in disciplines: Onder de naam *CateringMeesters* valt onze eventcateringtak. Met *MuseumCatering* verzorgen wij publiekscatering en ontwikkelen wij maatwerk food concepten passend bij de lopende exposities in de musea.

Jij

- Hebt een diploma zelfstandig werkend kok op zak.
- Hebt minimaal 5 jaar werkervaring als zelfstandig werkend kok in een a la carte restaurant.
- Hebt ervaring met luxe partycatering.
- Staat ervoor open in beiden bovenstaande disciplines ingezet te worden
- Bent woonachtig in regio Haaglanden
- Bent leergierig en staat open om jezelf verder te ontwikkelen.

Verwachte startdatum: In overleg

Soort dienstverband: Fulltime, Bepaalde tijd

Aanvullende betalingen:

- Fooi
- Vakantiegeld

Werkschema:

- Flexibel werkrooster
- Weekend
- Werken op feestdagen

Stuur je CV en begeleidend schrijven naar nico@cateringmeesters.nl