



## Zelfstandig werkend kok met veel eigen verantwoordelijkheid gezocht (50/100%)

### De functie

Wij zoeken per 1 april 2022 een enthousiaste en verantwoordelijke zelfstandig werkend kok, die zijn/haar passie, kennis en ervaring met ons en onze gasten wil delen.

### Het bedrijf

Paviljoen Overdiep ligt op een van de mooiste locaties aan het water in de haven van de authentieke stad Appingedam. Ons brasserieconcept trekt veel gasten en jouw kennis, ervaring en creativiteit moet eraan bijdragen, dat elk bezoek een feestje wordt! Je krijgt veel eigen verantwoordelijkheid en moet in staat zijn onze keuken (in samenwerking met jouw directe collega's) zelfstandig te draaien.

“Aandacht voor elkaar” benadrukt onze kernwaarden. Dit betekent dat we spontaan, enthousiast, verrassend, betrokken en oprecht geïnteresseerd zijn in anderen. Niet alleen de gasten, maar ook onze medewerkers moeten zich prettig en gewaardeerd voelen in ons bedrijf. Wij vinden het van belang dat jij je hierin herkent en dit ook uitdraagt!

Daarnaast hebben we extra aandacht voor een goede balans tussen werk en privé. Dit betekent, een regelmatig en evenwichtig rooster dat i.o.m. het team wordt samengesteld en ervoor zorgt, dat je geen overkill aan uren moet werken, regelmatig een weekend(dag) vrij bent en ook je vakantiedagen en/of tijd voor tijd dagen op kunt nemen.

### Wij bieden

- Een verantwoordelijke en uitdagende functie met veel zelfstandigheid
- Veel ruimte voor eigen input en creativiteit
- Een gezellige en prettige werkomgeving met enthousiaste collega's
- Afwisselende brasseriekaart met smaakvolle gerechten (lunch, brunch, diner & borrel)

### Arbeidsvoorwaarden & werktijden

Aandacht voor elkaar betekent ook uitzonderlijke arbeidsvoorwaarden voor ons personeel. Met o.a; gem. 25% hoger instapsalaris, 25% personeelskorting, 2 euro per uur bonussalaris in het hoogseizoen, veel regelmatigheid in het rooster en uiteraard de mogelijkheid vakantiedagen ook op te kunnen nemen.

Flexibele uren zijn mogelijk, dienstverband minimaal 50%, maar 80% of fulltime is bespreekbaar. Werktijden in goed onderling overleg. Onze openingstijden zijn 7 dagen van 10.00 uur tot max 01.00 uur. De keuken is geopend van 11:30 uur tot 21.00 uur.

### Wij vragen

- SVH-diploma (zelfstandig werkend kok) of gelijkwaardig
- Ervaring in soortgelijke functie o.a. in brasserie, grand-café en/of restaurant
- Gewend te werken met verse producten, waarbij beleving van de gast een belangrijke rol speelt
- Proactief, oplossingsgericht en stressbestendig
- Representatief en sociale/communicatieve kwaliteiten
- Vereiste taal: Nederlands

### Solliciteren

Wij gaan graag met je in gesprek. Solliciteer vandaag nog en mail je motivatie + cv naar: [info@paviljoenoverdiep.nl](mailto:info@paviljoenoverdiep.nl)