

VACATURE

# Zelfstandige koks voor het seizoen 2022

## Restaurant Camping BuitenLand

*Per direct tot en met september of een groot deel van deze periode fulltime*



BuitenLand is een bruisende, eigenzinnige en bijzondere camping in Drenthe. Het restaurant is de centrale plek, waar mensen elkaar ontmoeten en waar van alles gebeurt. Wekelijks is er live muziek op het podium en op zondag is er een markt. Op het terras kan je terecht vanaf je eerste kopje koffie in de ochtend, tot dat laatste drankje voor het slapen gaan. De cultuur op BuitenLand is warm en open. Het is een plek waar je in je kracht kan staan en waar ruimte is jezelf verder te ontwikkelen.

De gerechten en sfeer van ons restaurant doen nog het meest denken aan een strandtent. Gasten eten soms alle dagen van hun verblijf in het restaurant en dus hebben we een vaste kaart aangevuld met gerechten die door de week heen wisselen. We werken zoveel mogelijk met duurzame producten. Binnen dit kader is er veel ruimte voor eigen invulling en creativiteit.

Als zelfstandige kok bereid je de gerechten en zorgt daarbij dat de kwaliteit gewaarborgd blijft. Je zorgt dat het keukenteam met leergierige jonge keukenmedewerkers lekker draait en bent in staat jonge mensen aan te sturen, te instrueren en te begeleiden. Je houdt de keuken netjes en stelt de hygiëne regels voorop. Je zorgt dat de voorraad op peil blijft tijdens je dienst. Samen met je team zorg je ervoor dat alles klopt.

Je kunt worden ingezet voor ontbijt, lunch en/of diner diensten daarnaast zorg je mede voor de personeelsmaaltijden en kun je worden ingezet om de lekkerste pizza's uit onze authentieke steenoven te toveren. Je valt onder de verantwoordelijkheid van de Chef-kok. Je diensten worden in overleg ingedeeld en zijn wisselend.

Ben jij dit seizoen of een deel van het seizoen beschikbaar? Ga jij met ons het avontuur aan? Dan is dit jouw plek!

Belangrijke kwaliteiten die we zoeken om ons team te versterken zijn:

- Ervaring als zelfstandig werkende kok in de keuken van een middelgroot tot groot restaurant.
- Een koksopleiding of op een andere aantoonbare manier opgedane kennis en niveau van een koksopleiding.
- Goede leidinggevende eigenschappen.
- Je werkt volgens HACCP-principes.
- Je bent stressbestendig en sociaal.
- Je hebt een groot verantwoordelijkheidsgevoel.
- Je werkt kwaliteitsgericht en vakdeskundig;
- Je hebt een pro-actieve houding
- Je vind het leuk om anderen te begeleiden en te coachen;
- Je bent bereid om in wissel- en weekenddiensten te werken.

Wij bieden:

Een gezellige werksfeer met veel ruimte voor eigen inbreng, in een enthousiast team. Diensten worden in overleg ingedeeld. Ons restaurant biedt ook tijdens de coronamaatregelen altijd creatieve wegen om de keuken door te laten draaien terwijl we tegelijkertijd de maatregelen te respecteren en de veiligheid van onze gasten en medewerkers serieus nemen. Je kunt kiezen tussen een ZZP- of Payroll overeenkomst. Je tarief of je salariering is gebaseerd op de CAO recreatie. Bij voorkeur kom je uit de buurt, kom je van ver dan kun je tijdens het seizoen op het personeelsveld van BuitenLand verblijven.

Heb je interesse stuur dan vandaag nog je motivatiebrief en cv naar Nynke Ypenga, kapitein BuitenLand, [post@buitenland.com](mailto:post@buitenland.com). We vinden het altijd leuk om een paar foto's van je te zien, om vast kennis te maken!

