

Vacature Kok / Zelfstandig Werkend Kok

Bij



Even kennismaken:

Bij Huize Koningsbosch combineren we moeiteloos het beste van twee werelden: een chique 4-sterren Boutique hotel met 23 kamers en een fantastisch restaurant. Oh, en we hebben ook nog drie prachtige zalen. In het hoogseizoen verwelkomen we vooral vrolijke toeristen, terwijl we in het laagseizoen onze skills showen in de zakelijke markt. Grote bedrijven komen hier graag over de vloer voor vergaderingen, diners, en een goede nachtrust.

Naast hotelgasten wordt ons restaurant goed bezocht door lokale gasten die de prettige sfeer en het lekkere eten telkens weer weten te waarderen.

Bij ons draait het allemaal om kwaliteit, maar dat betekent niet dat we stijf zijn. We scoren gemiddeld een 8.6 dus onze gasten waarderen onze relaxte vibe.



Waar vind je ons:

Ons hotel/restaurant ligt aan de voet van het Noord-Hollands duinreservaat, op slechts 3,5 km van het prachtige strand van Castricum. Tussen ons en de zee? Alleen maar natuurpracht. Ons historische pand stamt uit 1932 en was ooit de eerste jeugdherberg van Nederland. Maar in 2014 hebben we 'm flink opgepoetst en omgetoverd tot een stijlvol 4-sterren Boutique Hotel met een inrichting die zich ergens tussen casual en chic bevindt.

Het team:

Wie zit er allemaal in ons team? Nou, ongeveer 25 enthousiaste professionals van alle leeftijden. De meesten kwamen na hun opleiding hier werken. De meeste collega's zijn ergens tussen de 23 en 40 jaar jong. We zijn een gezellig team zonder al te veel gedoe met hiërarchie, dus de lijntjes zijn kort. Iedereen kan zo'n beetje alles doen, maar heeft wel zijn eigen specialiteit. We hebben Backoffice, Frontdesk, Bediening, Facilitair, en Keuken. De keuken wordt geleid door onze ervaren chef kok Carsten Röbling. Naast een souschef een kok en een ontbijtkok is er nog ruimte voor een fijne collega in de keuken.



De Job:

Waar we naar op zoek zijn is een (Zelfstandig Werkend) Kok of (aankomend) Chef De Partie. Iemand die een passie heeft om samen met het keukenteam de heerlijkste gerechten te bereiden.

Een collega waar we plezier mee kunnen hebben vinden wij minstens zo belangrijk als finesse en vakmanschap.

Doorgroeimogelijkheden zijn er volop en wordt van harte gestimuleerd.

Website:

www.huizekoningsbosch.nl

Ervaring, Kennis & Skills:

- Minstens 1 jaar ervaring in een vergelijkbaar restaurant.
- Ambitieuw, leergierig en creatief.
- Goede sociale vaardigheden.
- Een passie voor lekker eten.
- Oog voor detail.

Cash en Vrije Tijd:

- Functie: Zelfstandig Werkend Kok
- Salarisschaal: 5 (Referentiefunctie horeca: Zelfstandig werkend kok K.5.II.)
- Loon: €2052 tot €2525 bruto per maand
- Werkweek: 38 uur per week.
- Werktijden: 's Middags en 's Avonds. 4 dagen van 9 uur bespreekbaar.
- Reiskosten: Volgens CAO
- Overuren: 100% uitbetaald
- Fooi: Naar rato

Solliciteren:

Zin om met ons in zee te gaan? Stuur dan een mailtje met je CV, recente foto en een motivatiebrief naar Rob Redmeijer via rob@huizekoningsbosch.nl. Als je nog vragen hebt, bel dan gerust naar 0251-860 385 en vraag naar Rob.

Hotel Huize Koningsbosch & Restaurant Aan het Bosch
Heereweg 84
1901ME Castricum