

## Zelfstandig werkend kok restaurant Juliette -- full time

### DE WERKZAAMHEDEN

Ter versterking van ons keuken team zoeken wij een ambitieuze, zelfstandig werkende kok. In deze veelzijdige functie ben je verantwoordelijk voor de dagelijkse gang van zaken binnen de keuken van Juliette. Dit betreft de lunch en het diner en alle overige serveermomenten die hier niet beschreven staan. Ook ben je verantwoordelijk voor het waarborgen van de kwaliteit en het serviceniveau.

Tot deze werkzaamheden behoren onder andere;

- Operationeel proactief in de keuken.
- Bewaken van het concept en waarborgen van het kwaliteitsniveau.
- Aanspreekpunt voor de bediening brigade.
- Bewaken en controleren van de wettelijk gestelde HACCP-normen.

### WAT VRAGEN WIJ VAN JOU?

Als Zelfstandig werkend kok van Juliette heb je een enorme interesse in de wereldse eetculturen en een gedegen vakkennis, straalt je gedrevenheid en passie uit. Je bent een loyaal en gecommitteerd persoon en hebt meerdere jaren ervaring in gelijksoortige zaken en posities. Gezien het feit dat Juliette een opstartend concept is met hoge ambities kan motivatie, resultaatgericht en integriteit geen vraag meer zijn. Hooguit een vanzelfsprekendheid!

### WIE ZOEKEN WIJ?

Wij zoeken een getalenteerde en gedreven zelfstandig kok met een natuurlijk overwicht en een gezonde dosis enthousiasme. Goede sociale vaardigheden en directe omgang met gasten en een team-player zijn onlosmakelijk verbonden met deze functie.

Juliette zoekt de collega die zich herkent in onderstaande kernwaarden;

- Culinaire toppers met een afgeronde koks opleiding en minimaal 3 jaar Werkervaring in een vergelijkbaar bedrijf.
- Flexibele instelling en 100 % stress bestendig.
- Opperuimd karakter en schoon in denken en doen.
- Brede interesse in wereldse eetculturen met een grootse creativiteit.
- Prestatiegericht en ambitieus.
- Trots op wat je doet en kan, maar ook het vermogen jezelf te ontwikkelen
- Gezonde dosis humor.
- Naast kok ben je van nature ook gastheer.

*Juliette*

MANNA

BLUE

---

ONE IN NEXT-LEVEL HOSPITALITY

Oranjesingel 2c-4 14-20 | 6511 NT Nijmegen the Netherlands | T 024-7440094

[www.manna-nijmegen.nl](http://www.manna-nijmegen.nl) | [www.blue-nijmegen.nl](http://www.blue-nijmegen.nl)

## WAT BIEDEN WIJ JOU?

Een zeer afwisselend functie in een inspirerende en dynamische werkomgeving met een jong en fris team van collega's. Een succesvol concept met toekomstperspectief in een groeiend familiebedrijf.

Wij bieden de mogelijkheid tot een full time 4 daagse werkweek.

Naast de uitdagende functies zoals hier beschreven bieden wij nog veel meer. MANNA, Blue en Juliette steken de nek uit met het loyaliteitsplan. Wij bieden meer dan alleen een goed salaris en een bijzondere werkplek. Denk aan alle scholing en opleidingsmogelijkheden binnen jouw vak, wij kunnen het regelen voor jou!

Fitnessen bij ons? Wij betalen het voor jou.

Nog meer bijzondere arbeidsvoorwaarden? Vraag naar ons loyaliteitsplan of kom eens op gesprek.

## Details van de vacature

<b>Afdeling</b>	Keuken
<b>Contractvorm</b>	Contract voor bepaalde tijd op basis van 38 uur per week.
<b>Werktijden</b>	Wisselende diensten van maandag tot en met zondag.
<b>Talenkennis</b>	Een goede kennis van de Nederlandse en de Engelse taal is een voorwaarde.
<b>Rijbewijs</b>	Rijbewijs B.
<b>Salaris</b>	Afhankelijk van leeftijd en werkervaring.
<b>Opleidingseisen</b>	Minimaal middelbare opleiding.
<b>Ervaring</b>	Ervaring in een soortgelijke functie in de gastronomie is vereist.
<b>Solliciteren</b>	Je sollicitatie (met cv, pasfoto en motivatie) kun je sturen naar, <a href="mailto:werken@manna-nijmegen.nl">werken@manna-nijmegen.nl</a> t.a.v. Deborah van Kempen. Heb je nog vragen? Mail die dan ook.

*Juliette*

MANNA

BLUE

---

ONE IN NEXT-LEVEL HOSPITALITY

Oranjesingel 2c-4 14-20 | 6511 NT Nijmegen the Netherlands | T 024-7440094

[www.manna-nijmegen.nl](http://www.manna-nijmegen.nl) | [www.blue-nijmegen.nl](http://www.blue-nijmegen.nl)