



HOTEL et le CAFÉ de PARIS  
**SPICEBRUSH**  
DE PROEVERIJ  
**DeBROODJESBar**

Hotel - Grand Café - Restaurant - Lunchroom

## ZELFSTANDIG WERKEND KOK

### BEN JIJ DE TEAMSPELER DIE WE ZOEKEN?

#### ONZE ORGANISATIE

HOTEL ET LE CAFÉ DE PARIS IS GELEGEN IN HET CENTRUM VAN APELDOORN.

BINNEN DE ORGANISATIE COMBINEREN WE VIER FORMULES, WAARDOOR DIVERSITEIT VOOR ZOWEL ONZE GASTEN ALS ONZE MEDEWERKERS GEBODEN WORDT. DE COMBINATIE VAN EEN TOEGANKELIJK HOTEL EN GRAND CAFÉ (HOTEL ET LE CAFÉ DE PARIS), EEN Á LA CARTE RESTAURANT (SPICEBRUSH DE PROEVERIJ) EN EEN LUNCHROOM (DE BROODJESBAR) MAAKT DAT WIJ EEN MOOI ALLROUND TOTAALPAKKET AAN ONZE GASTEN BIEDEN OP IEDER MOMENT VAN DE DAG.

TOEGANKELIJKHEID, EXCELLENT GASTVRIJ EN ATTENTE SERVICE TYPEREN ONZE KERNWAARDEN. NET EEN STAPJE EXTRA ZETTEN WAAR HET KAN OM ZO HET VERSCHIL TE KUNNEN MAKEN IN DE BELEVING VAN ONZE GASTEN.

MET IN TOTAAL ZO'N 100 ENTHOUSIASTE MEDEWERKERS BIEDEN WIJ EEN WERKOMGEVING WAAR DE TEAMSFEER HOOG IN HET VAANDEL STAAT. HARD WERKEN, SAMENWERKING EN WAT VOOR ELKAAR OVER HEBBEN ZIT IN ONZE NATUUR, EVENALS GEZELLIGHEID.

DE KEUKEN BEVINDT ZICH IN HET HART VAN HET BEDRIJF EN VERBINDT RESTAURANT SPICEBRUSH DE PROEVERIJ MET HOTEL ET LE CAFE DE PARIS. GERECHTEN WORDEN VOOR BEIDE AFDELINGEN IN DEZE KEUKEN BEREID. RENÉ HAGEN IS DE CHEF-KOK IN DE KEUKEN EN HEEFT DE LEIDING EN EINDVERANTWOORDING. HIJ WORDT HIERIN ONDERSTEUND DOOR TWEE SOUS-CHEFS (ROBERT TEN TEIJE & HUGO FOLKERTS) EN JUNIOR SOUS CHEF (SANNE VAN HARTEN). DIT VIERTAL HEEFT BINNEN HET TEAM HUN EIGEN FOCUS. VERDER TELT DE KEUKEN TWEE ZELFSTANDIG KOKS, TWEE KOKS & 2 LEERLINGEN. IN DE AFGELOPEN JAREN WERKEN ER ONDERSTEUNEND NOG MEDEWERKERS OP FLEXIBELE BASIS, DEZE ENTHOUSIASTELINGEN ZIJN NAAST INZETBAAR IN DE KEUKEN OOK WERKZAAM IN DE BEDIENING EN/OF AFWASKEUKEN. EÉN TEAM EN EÉN TAAK EN BEGRIP VOOR ELKAAR OVER ALLE AFDELINGEN IS ZO GEBORGD, EVENALS INSPRINGEN OP PIEKMOMENTEN.

#### TEAMSPELER GEZOCHT

WIJ HEBBEN RUIMTE VOOR EEN ZELFSTANDIG WERKEND KOK OM ONZE BRIGADE NOG MEER TE VERSTERKEN. GEZIEN DE VERSCHILLENDE TAKKEN VAN SPORT BINNEN ONZE ORGANISATIE DAGEN WIJ JE UIT OM TE ERVAREN WELKE FACETTEN ONZE KEUKEN RIJK IS. ZO KOM JE ERACHTER WELKE FOCUS JOUW VOORKEUR HEEFT EN ONTWIKKEL JE JE EIGEN SPECIALISME BINNEN ONS TEAM.

DOOR DE DIVERSITEIT IS AFWISSELING IN WERKZAAMHEDEN GEBORGD EVENALS GEWENSTE WERKTIDEN. OM TEAMSPIRIT EN MOTIVATIE VAST TE HOUDEN GELOVEN WIJ IN EEN VERDELING IN DAGEN EN UREN ZODAT JE PRIVÉ OOK DE RUIMTE BLIJFT HOUDEN.

EEN WERKDAG IS BIJ ONS 8 UUR INCLUSIEF PAUZES, UITERAARD KOMT EEN LANGERE DAG VOOR MET EXTREME DRUKTE (HORECA IS HORECA), MAAR DIE UREN PAK JE OP HET MOMENT DAT KAN, LEKKER TERUG. WE WERKEN UITEINDELIJK OM TE LEVEN, EN MET PLEZIER.

#### WAT GA JE DOEN?

DE FUNCTIE VRAAGT OM ZELFSTANDIGHEID EN ZELFSTARTEND VERMOGEN EN VERANTWOORDELIJKHEIDSGEVOEL IN FUNCTIONEREN, MET ONDERSTEUNING VAN EÉN OF ENKELE MEDEWERKERS. HIJ/ZIJ IS BELAST MET DE DAGELIJKE GANG VAN ZAKEN EN VOORTGANG IN DE KEUKEN VAN HET BEDRIJF. HIERTOE IS HIJ/ZIJ VERANTWOORDELIJK VOOR HET TOEZIEN OP (VAKTECHNISCH) EN BEREIDEN VAN GERECHTEN EN DE OPERATIONELE RANDVOORWAARDEN HIEROMTRENT (VOORRAADBEHEER EN AFROEP BIJ OVERWEGEND VASTE LEVERANCIERS). GEZIEN DE FOCUS LIGT OP SPICEBRUSH DE PROEVERIJ IS HET KOMEN MET IDEEËN KIJKEND NAAR INVULLING KAART EN BIJGERECHTEN EEN MUST. CREATIVITEIT EN DURVEN TE EXPERIMENTEREN OM ONZE GASTEN TE BLIJVEN VERRASSEN. DE ZELFSTANDIG WERKEND KOK LEVERT DAN OOK INPUT AANGAANDE DE SAMENSTELLING EN WIJZIGING VAN DE MENU'S, KAART EN METHODEN EN DAAGT ZICHZELF UIT OM HIER CREATIVITEIT IN TE LATEN ZIEN.

EN DAN DE RANDVOORWAARDEN NOG:

- 24-40 UUR PER WEEK (WE STEMMEN JOUW UREN AF OP JOUW WENSEN EN SITUATIE)
- SALARIS VOLGENS HORECA CAO EN INGESCHAALD NAAR JOUW ERVARING, WAARBIJ WE AMBITIE EN GROEI INZICHTELIJK MAKEN
- DIENSTVERBAND VAN EEN JAAR WAARBIJ EEN VASTE AANSTELLING ONZE WENS IS
- MOGELIJKHEDEN VOOR OPLEIDINGEN EN CURSUSSEN OM JOUW AMBITIES WAAR TE MAKEN