

Wij willen ons team uitbreiden en zoeken een frisse, energieke, leergierige kok met culinaire kennis die houdt van ambacht.

### **Wie zijn wij**

Kragtwijk Catering & Langerhuize zijn de culinair specialist in lunches, evenementen en mooie gerechten voor de luchtvaart. Alles wat wij leveren is vers bereid in onze eigen keukens en bakkerij. We hebben een passie voor lekker en gezond eten en beschikken over unieke expertise op het gebied van de koosjere keuken. Daarnaast kunnen we moeiteloos inspelen op bijzondere wensen zoals vegan en allergenen. Wij kenmerken ons door de persoonlijke manier van werken om de beste oplossing te vinden voor onze klanten.

### **Hoe ziet je werkdag eruit**

Vandaag start je om 7:00 uur, je drinkt met je collega's een kopje koffie/thee om even wakker te worden. In overleg met de chef stem je af met welke gerechten je begint. Binnen onze keukens sta jij hoofdzakelijk aan de 'warme' kant van het fornuis. Je bent de smaakmaker in de keuken en kan zelfstandig je werk uitvoeren. Voor de komende twee dagen staat er onder andere een Italiaans buffet, vers gemaakte soepen en vers bereide warme snacks op de planning. Jij gaat lekker aan de slag. Als je klaar bent, laat je de Executive chef proeven. Het smaakt heerlijk! Op dat moment belt een klant met de vraag of er voor de volgende dag viskoekjes geleverd kunnen worden. Terwijl de lasagne in de oven staat, bedenk jij wat je aan ingrediënten nodig hebt voor de viskoekjes. Nadat je een mooie verse soep hebt klaar gemaakt, ga je met je collega's lunchen. Na de lunch ga je verder aan de slag. Morgen begin jij later omdat je op een event staat tot 21:00 uur. Ook zijn er twee nieuwe klantaanvragen binnen gekomen voor een BBQ event voor volgende maand. Super leuk vindt je dat! Lekker bakken voor mensen die weer zin hebben in een feestje. Een collega komt je nog even helpen met de laatste gerechten bereiden die zo door de chauffeur naar de klant wordt gebracht. De dag zit er bijna op. Je maakt je werkruimte schoon volgens de HACCP regels. Je geeft de bestellijst voor de viskoekjes af aan afdeling inkoop en spreekt het event van morgen nog door met de event manager. Je praat nog even bij met de chef, kleeft je om en gaat voldaan naar huis.

### **Wat breng je mee**

Wij worden gelukkig als je enthousiast en leergierig bent over smaakbeleving, voeding en huidige trends. Je graag je handen uit de mouwen steekt. Je in een dynamische inspirerende omgeving veel wilt leren. Je 3 jaar werkervaring hebt als zelfstandig werkende kok in een restaurant. En beschikt over werk en denk niveau MBO niveau 3.

### **Wat bieden wij:**

- Fulltime functie ( 40 uur)
- Een top team met 60 leuke collega's waarin jong en oud van en met elkaar leren
- Bruto maandsalaris tussen € 1800,- en € 2600,-
- Je hebt genoeg dagen om in een jaar totaal 5 weken op vakantie te gaan
- Daarnaast heeft een fulltimer elke maand nog een extra dag vrij
- Leuke personeelskorting om ook te genieten van al het lekkers dat we creëren
- Een werkplek waarbij je hoofdzakelijk overdag werkt en ongeveer 4 tot 6 keer per maand een event draait (overdag of avond)
- Een plek om (door) te groeien en je te ontwikkelen

### **Hoe ziet het sollicitatie proces eruit**

Spreekt deze vacature je aan, stuur dan je motivatie en CV naar [info@kragtwijk.nl](mailto:info@kragtwijk.nl) t.a.v. Eric de Goeij.  
Een proefwerkdag is onderdeel van het selectieproces om te zien of we een match zijn.

Heb je vragen over de vacature stuur een mail of bel 020-6413828

Acquisitie naar aanleiding van deze vacature wordt niet op prijs gesteld.