

VACATURE ZELFSTANDIG WERKENDE KOK

HORECA DE BOLDER



De Bolder op Kampeerterrein Stortemelk zoekt versterking van het vaste team keukenmedewerkers. Je werkt fulltime in het hoogseizoen. In de periode vóór het hoogseizoen werk je een aantal weekenden en tijdens de meivakantie.

Wie zijn wij? Grand café De Bolder op Vlieland: een groot, dynamisch en cultureel ingesteld horecabedrijf en onderdeel van kampeerterrein Stortemelk. In het laagseizoen genieten mensen van een boek bij de open haard en kunnen we De Bolder met een klein team. In het hoogseizoen zetten we soms op topdagen in vier uur tijd rond de 800 maaltijden weg met een keukenteam van een man of 9, om direct na het diner ruimte te maken voor toffe live muziek of dj's in onze Kleine Zaal (zo heet het grand café als podium). Ook in de Grote Zaal is er 's zomers een topprogrammering met bands en theatervoorstellingen. Ons keukenteam bestaat uit twee chef-koks, een vaste medewerker keuken en een leuke club oude en nieuwe seizoenkrachten. De hoeveelheid aanwezige keukenmedewerkers kan oplopen tot 10 tijdens het diner in het hoogseizoen.

Wat doe jij? Jij gaat onze keukenmedewerkers aansturen en houdt controle over hun werkzaamheden. Daarnaast ben je verantwoordelijk voor de voorbereiding en de bereiding van lunch- en dinergerechten. In onze keuken worden de meeste dinergerechten overdag klaargemaakt, zodat alles 's avonds snel en soepel verloopt. Om 21:00 sluit de keuken en maakt het keukenteam alles schoon voor de volgende dag. Jij bent hierbij verantwoordelijk voor het hanteren van de HACCP-regels.

Jouw belangrijkste kenmerken of eigenschappen: je bent besluitvaardig, sociaal en een teamspeler, je wilt hard werken, staat ervoor open om te leren, je hebt een scherpe blik en inzicht, je kunt systematisch en netjes werken en functioneert goed onder druk.

Hoe ziet het seizoen er uit voor jou? Je werkt een aantal weekenden, tijdens de meivakantie en in het hoogseizoen bij ons. In het voorseizoen komen er veel nieuwe seizoenkrachten proefdraaien en wordt iedereen ingewerkt. Een van de eerste drukke periodes is de meivakantie, zeker tijdens het festival 'Here Comes The Summer' dat zich grotendeels in en rond De Bolder afspeelt. Naarmate het drukker wordt, groeit het aantal keukenmedewerkers en raken zij onderling beter op elkaar ingespeeld. Het tweede en veel grotere festival 'Into The Great Wide Open' is de knallende afsluiter van het hoogseizoen.

Seizoenswerk op Stortemelk is - in de goede zin van het woord - een onvergetelijke ervaring. In de 'Stortestaf' heerst een ongekende teamspirit, een ronduit gezellige werklust én je vindt er vrienden voor het leven. Voor de meeste Stortestaf-leden blijft het dan ook niet bij één seizoen.

We bieden je: verblijf op Vlieland, alle maaltijden en gebruik van het personeelsgebouw. Voor deze 'kost en inwoning' wordt op het salaris een klein bedrag ingehouden. Het salaris is afhankelijk van leeftijd, ervaring en conform de CAO recreatie.

Ben je geïnteresseerd in deze leuke, afwisselende en uitdagende baan, stuur dan een sollicitatiebrief met cv naar wsm@stortemelk.nl. Kijk voor meer informatie op www.stortemelk.nl/nl/vacatures of stuur een mail.