

Vacature: 2 Zelfstandig Werkende Koks Den Haag

Over de functie

Vina's Noodles is op zoek naar 2 zelfstandig werkende koks

(conform Horeca CAO) voor onze locatie in Den Haag. In deze rol ben je verantwoordelijk voor het zelfstandig bereiden van gerechten op de menukaart en het coördineren van de werkzaamheden in de keuken.

Je werkt nauw samen met je collega's en zorgt ervoor dat elk gerecht voldoet aan onze kwaliteitsnormen.

Taken en verantwoordelijkheden

- Zelfstandig voorbereiden, bereiden en opmaken van gerechten.
- Bewaken van de kwaliteit, smaak en presentatie van gerechten.
- Aansturen en ondersteunen van keukenmedewerkers indien nodig.
- Werken volgens de geldende HACCP-richtlijnen.
- Meedenken over nieuwe menu's en gerechten.
- Schoon en geordend houden van de keuken en werkplekken.

Functie-eisen

- MBO-niveau 3 werk- en denkniveau.
- Ervaring als zelfstandig werkend kok is een voordeel, maar geen vereiste — we kunnen je begeleiden en intern opleiden.
- Overzicht hebben van alle taken en processen in de keuken
- Flexibel inzetbaar, stressbestendig en verantwoordelijk.
- Kan communiceren in Engels of Nederlands.
- Teamplayer met oog voor kwaliteit en hygiëne.
- Bereid om in avonden en weekenden te werken.

Werk- en loonvoorwaarden

- Werkweek: gemiddeld 38 uur per week.
- Salaris volgens Horeca CAO: € 2.698,38 – € 3.224,82 bruto per maand, afhankelijk van ervaring.
- Reiskostenvergoeding.

- Ontwikkel- en doorgroeimogelijkheden, inclusief training en opleiding.
- Maaltijden tijdens werktijd.
- Mogelijkheid tot een vaste aanstelling bij goed functioneren.

Sollicitatieprocedure

Ben jij een van de zelfstandig werkende koks die wij zoeken? Stuur dan je cv en motivatie naar: denhaag@vinasnoodles.nl

We nemen zo snel mogelijk contact met je op voor een kennismakingsgesprek.