



Vacature

ZELFSTANDIG WERKEND KOK (PT/FT)

Bij stadsbrasserie en bar de Utrechter omarmen we cultuur, muziek, design en de bewoners van de stad. Schuif aan voor iconische gerechten, fijne dranken en mooie gesprekken. Ontdek hoe hedendaags wordt vervlochten met historie, zakelijk met vrije tijd en stads met de invloeden van het platteland. Onze keuken volgt het ritme van de dag, van ontbijt tot late borrel, zeven dagen in de week. Wij werken samen met leveranciers uit de regio, zoals bijvoorbeeld het MRI Rundvlees, Polderkip en brood van Vroeg. Dat proef je.

'Sociaal' en 'ondernemerschap' zijn voor ons onlosmakelijk verbonden. Het zit in ons DNA. Normaal Sociaal noemen we dat; no-nonsense goed doen, van de Utrechter voor de Utrechter.

Voor het keukenteam van De Utrechter Stadsbrasserie en Bar zijn wij op zoek naar een gedreven zelfstandig werkend kok (pt/ft).

De werkzaamheden bestaan onder andere uit:

- Het bereiden van à la carte gerechten en uitvoeren van voorbereidende werkzaamheden.
- Het optimaal bewaken van de kwaliteit en presentatie van de gerechten.
- Menu suggesties doen en recepturen opstellen.
- Beoordelen van de ingrediënten op versheid, houdbaarheid en dergelijke.
- Bijhouden van de inkoop en de voorraad.
- Verantwoordelijkheid nemen voor het bewaken van de hygiëne volgens de HACCP normen.

Wij zoeken:

- Een zelfstandig werkende kok, zowel voor parttime als voor fulltime dienstverband;
- Een kok met passie voor het vak;
- Een betrokken collega die het leuk vindt om lekker voor de gasten te koken;
- Iemand die goed met 'piekdrukke' kan omgaan.

Ben jij wie we zoeken? Stuur je CV en motivatie naar info@deutrecht.nl en wie weet ontmoeten we elkaar binnenkort.

Voor meer informatie over De Utrechter, bekijk www.deutrecht.nl.