

Vacature: Zelfstandig werkend kok bij restaurant DeZusters in Maarssen

DeZusters zoek een sterke teamgenoot met een grote liefde voor koken.

DeZusters is het restaurant van Buitenplaats Doornburgh en is gevestigd in een voormalig klooster vlakbij Utrecht. We koken er met lokale en duurzame producten. Ter versterking van ons keukenteam zoeken we een enthousiaste & creatieve collega. Iemand die zelfstandig een partje kan draaien en voldoening haalt uit het koken met dagverse producten op een hoog culinair niveau en die met minder geen genoeg neemt.

We koken van woensdag t/m zondag lunch, en op vrijdag en zaterdag ook diner. Regelmatig zijn er ook zelf georganiseerde thema-avonden met speciale menu's, en bijeenkomsten waar het restaurant de culinaire omlijsting voor verzorgt.

In het voorjaar van 2022 hebben we een grote moestuin in de volle grond gerealiseerd waar we zelf kunnen planten en oogsten. Hyperlokaal dus, en een mooie kans om te experimenteren en ontdekken.

Het jonge, ambitieuze team bestaat uit ongeveer 10 personen en in onze keuken heerst een positieve, open werksfeer. Samen werken we vol enthousiasme aan dat waar we goed in zijn: het bieden van een onvergetelijke culinaire ervaring aan onze gasten.

Wat we zoeken

Wij zoeken een (ervaren) zelfstandig werkend kok/chef de partje op fulltime basis (38 uur).

Wie we zoeken

- Een gezellige teamspeler
- Flexibel, maar ook gestructureerd met aandacht voor detail
- Aantoonbare werkervaring
- Positieve werkhouding
- Creatief

Wat we bieden

- Fijne werkplek in een jong, ambitieus team
- Mooi salaris in overleg
- 4-daagse werkweek
- Een eigen moestuin
- Werken in een restaurant waar gekookt wordt met lokale, duurzame producten
- Bijzondere locatie in een voormalig klooster

Solliciteer door je CV en motivatiebrief te mailen naar info@dezusters.nl

