

KOKEN MET UITZICHT!

Vanuit uit onze keuken kijk je zo het Grand Café in en heb je zelfs uitzicht op de Nieuwe Maas. Een bijzondere plek om te koken dus.

Ben je enthousiast over lekker eten. Heb jij (bijna) je opleiding tot basiskok afgerond, ben je op zoek naar een bedrijf waar je je verder kunt ontwikkelen, dan ben je bij ons aan het juiste adres.

In ons keukenteam met 14 koks leer je alle kneepjes van het vak!

Jij brengt de basiskennis mee, wij zorgen voor de rest. Ontdek waar jouw talent en passie ligt, ambacht staat bij ons hoog in het vaandel.

Van al dat leren kun je ook wel wat ontspanning gebruiken, dus hoef je maar 4 dagen per week te werken bij een fulltime baan.

KEUKENHULP/BASISKOK (M/V)

4 tot 38 uur per week





VACATURE KEUKENHULP/BASISKOK (M/V)

Een hele bijzondere plek aan de grootste rivier van Nederland. Een gek hotel, half in het water! Waar mensen genieten van het uitzicht en langer willen blijven om dit mee te maken. Waar ik even één kan zijn met de spanning van het water. Ik kan hier heerlijk eten, drinken slapen en lekker werken. Ik voel me welkom. Er wordt goed voor me gezorgd. Ik kan hier mezelf zijn.

Het onafhankelijke Delta Hotel heeft het leukste Grand Café en hotel van Zuid-Holland en is door haar thema uniek. Het culinaire hart van het hotel is **Grand Café Nautique** met de hele dag door eten en drinken. De gerechten en dranken op de menukaart zijn gezond, bewust, stoer, zijn verbonden met het water, internationaal, spannend, verrassend, vernieuwend, eerlijk, toegankelijk en bovenal **LEKKER!**

Voorbeelden van gerechten zijn frisse salades, flammkuchen, wraps, ambachtelijk brood met ruime keuzes aan beleg, steak met frites. Dit alles wordt geserveerd op bijpassende planken, in pannetjes, houten kistjes, nautisch porselein, in stoer glaswerk en met eigentijds bestek.

Delta Hotel is

- dat gave hotel aan het water
- anders, geen standaard en geen keten hotel
- alles kan er: eten, drinken, werken, slapen, trouwen etc.
- oprecht vriendelijk; je doet ertoe!
- toegankelijk, iedereen is welkom!
- altijd perfect geregeld; meedenken, flexibel en professioneel
- de plek waar je jezelf kunt zijn

Wat zoeken wij

De combinatie van professionaliteit qua medewerkers en de 'anders dan anders' uitstraling, zorgen voor een unieke meerwaarde voor onze gasten. Ons F&B concept staat garant voor iedere culinaire invulling; van geweldige gin-tonic, tot hoofdgerecht én uitgeserveerd diners voor bijzondere gezelschappen.

Onze missie? Van de medewerkers, gasten en leveranciers onze ambassadeurs willen maken. Op elk vlak enthousiaster willen zijn dan de concurrentie. Lokaal en sociaal willen ondernemen en we de winst willen optimaliseren (om te blijven investeren). Wil jij samen met ons dit doel waarmaken?



Als je bij ons komt werken mag je jezelf zijn, wij hebben echte aandacht voor jou, net als jij dat voor onze gasten hebt. We geven je verantwoordelijkheden waar je mee uitgedaagd wordt, waar je persoonlijk van groeit maar ook als professional. We nemen geen genoegen met 'just the ordinary' maar gaan alleen voor de allerbeste.

Wij zoeken

- MBO niveau 2 werk- en denkniveau
- Toepassingsgerichte kennis van basale voorbereidende keukentechnieken.
- Je bent enthousiast over lekker eten; daar gaat het tenslotte om
- Teamplayer; je kan en doet het bij Delta Hotel niet alleen
- Gezellige collega met een positieve houding; je wilt jezelf naar het volgende niveau brengen

Wij bieden jou het volgende

- een uitdagende baan van gemiddeld 4 - 38 uur per week, zowel op week- als weekenddagen bij het leukste hotel van Zuid-Holland
- we vinden het belangrijk dat werk en privé in balans is; dus niet elke avond, elk weekend of elke feestdag werken
- eigen roosterverzoeken indienen
- groeimogelijkheden qua persoonlijkheid en als professional
- een salaris conform de horeca cao (referentie functie zelfstandig werkend kok)
- goede secundaire arbeidsvoorwaarden, zoals 50% korting in ons Grand Café maar ook bij onze zusterhotels

INTERESSE?

Solliciteren kan tegenwoordig op hele bijzondere en innovatieve manieren. Wij zijn benieuwd waar jij mee komt. Alles kan!

Jouw contactpersoon voor deze functie is Tom de Graaf, Chef-Kok van het Delta Hotel. Je kan hem bereiken via tomdegraaf@deltahotel.nl.

