

Gevraagd: Zelfstandig werkend kok *Anafora, voorjaar 2018*

Dienstverband

Fulltime of parttime

Bedrijfsinformatie

Midden in het prachtige Maximapark, aan de oude Vikingrijn, ligt Parkrestaurant Anafora. 7 jaar geleden werd Anafora geboren vanuit de gedachte een unieke plek te creëren voor de inwoners van Utrecht. Begin dit jaar zijn wij begonnen met de bouw van een tweede paviljoen aan het huidige. Deze heeft als doel om de à la carte en de BQT-partijen beter naast elkaar te kunnen bedienen. De bouw van een nieuwe keuken en verbouwing van de bestaande keuken staan voor dit voorjaar op de rol.

We hebben momenteel een restaurant / grand café met aangrenzend terras, 3 zalen met vrij uitzicht over het water, een buiten keuken met een Zuid-Afrikaanse Braai, buitenruimte aan het water voor bruiloft ceremonies. We hebben een open a la carte keuken bij het restaurant.

Anafora staat voor pure, simpele en eerlijke keuken. Voor de zalen komen gezien de diversiteit aan groepen en evenementen meerdere aspecten aan bod, van uitgebreide hapjes bij feesten, walking diners en buffetten. High Tea's, Brunches en zakelijke lunches en diners maken ook deel uit van de dagelijkse operatie.

Functieomschrijving

Gezien de groei die wij momenteel doormaken, zijn we op zoek naar een zelfstandig werkend kok. Full time en hebben plaats voor parttime'ers. Je werkt in een jong, enthousiast team en we vragen passie voor het vak en een sterke motivatie om Anafora tot een succes te maken! Een man of vrouw met een 'hands on mentaliteit', teamplayer en relevante werkervaring.

Profiel

- Je hebt een passie voor koken en werken in teamverband.
- Je kunt op zelfstandig op één of meerdere parties in keukens functioneren
- Je hebt een goed gevoel voor kwaliteit, service, smaak en presentatie.
- Je denkt actief mee over de ontwikkeling van menu's en volgt culinaire trends.
- Ook als het hectisch is kun je goed overzicht bewaren bij de partij waar je die dag op ingedeeld bent.
- Je streeft naar een zo groot mogelijke efficiency in de keukens als het gaat om werkprocessen en gebruik van grondstoffen.
- Je werkt volgens procedures, controleert de naleving hiervan en corrigeert als dat nodig is (zowel bereiding als HACCP).
- Je denkt proactief mee over eventuele verbeteringen die bijdragen aan onze kwalitatieve en kwantitatieve doelen.
- Wij streven naar een 9+ ervaring voor al onze klanten. Je begrijpt dus dat sommige gasten af en toe een gerecht willen dat net even iets anders is van samenstelling dan dat standaard gerecht op onze kaart.

Functie eisen

- Circa 2-3 jaar ervaring als kok in een professionele (open) restaurantkeuken.

- Een relevante opleiding op minimaal MBO niveau, bij voorkeur aangevuld met een diploma Sociale Hygiëne
- Je bent flexibel, stressbestendig, initiatiefrijk en hebt een groot verantwoordelijkheidsgevoel
- Daarnaast ben je resultaatgericht en beschik je over goede communicatieve vaardigheden.

Wij bieden

We bieden je een uitdagende, afwisselende fulltime baan binnen een collegiaal team. Iedere medewerker krijgt de mogelijkheid tot het volgen van in- of externe opleidingen. Je bent verzekerd van een salaris dat voldoet aan de Horeca CAO.

Solliciteren

Ben je een enthousiaste horecavakman of -vrouw met passie voor gastvrijheid? Stuur ons dan jouw motivatie en CV t.a.v. Alwin Smale naar werken@anafora.nl. Voor meer info kan je ook altijd bellen met 030-6771005.