

CHEFKOK

(OF KLAAR VOOR DEZE VOLGENDE STAP?)

Bouw jij vanaf dag één mee aan Buitensporig?

Buitensporig is een restaurant in aanbouw. Dat betekent dat je niet in een bestaande keuken stapt, maar vanaf het begin meebouwt aan het team, de kaart en de manier van werken.

Misschien ben je nu souschef of zelfstandig werkend kok en ben je klaar voor de volgende stap. Ervaring als chef is geen vereiste.

Verantwoordelijkheid nemen, overzicht houden en energie krijgen van iets nieuws bouwen vinden we veel belangrijker.

Bij Buitensporig krijg je de vrijheid om mee te denken, jezelf te ontwikkelen en echt je stempel op de keuken te drukken. Want als jij groeit, groeit Buitensporig met je mee.

Wat kun je verwachten?

- Salaris tussen €3.200 en €3.800 bruto per maand, op basis van een fulltime dienstverband, afhankelijk van ervaring en verantwoordelijkheid.
- Veel vrijheid om mee te denken over de menukaart en de keuken.
- Ruimte voor cursussen, workshops en trainingen.
- Een restaurant dat nog volop in ontwikkeling is, waardoor jouw ideeën echt verschil kunnen maken.
- Meerdere teamuitjes per jaar.
- Het aantal uren en werkdagen bepalen we graag samen.

Wat ga je doen?

- Je stuurt de keuken aan.
- Je bewaakt de kwaliteit en zorgt dat alles soepel verloopt.
- Je denkt mee over de menukaart en ontwikkelt nieuwe gerechten.
- Je begeleidt en motiveert collega's in de keuken.
- Je houdt overzicht over planning, bestellingen en de dagelijkse werkzaamheden.
- Je bouwt vanaf de eerste dag mee aan de keuken en de cultuur van Buitensporig.



Denk jij nu: dit klinkt eigenlijk precies als mijn plek?

Trek aan de bel. Stuur een berichtje, mail of loop gewoon eens binnen.



ZELFSTANDIG WERKEND KOK

WIL JIJ VANAF DE EERSTE DAG ONDERDEEL
ZIJN VAN BUITENSPORIG?

Buitensporig is een restaurant in aanbouw. Dat betekent dat je niet in een bestaande keuken stapt, maar vanaf het begin meebouwt aan het team, de kaart en de manier van werken.

Of je nu net je koksopleiding hebt afgerond of al een paar jaar ervaring hebt: als jij graag kookt, nieuwsgierig bent en jezelf wilt blijven ontwikkelen, dan voel je je hier waarschijnlijk snel thuis.

Je draait natuurlijk service, maar krijgt ook de ruimte om mee te denken over nieuwe gerechten, smaken en ideeën. Zie jij iets dat beter kan? Dan horen we dat graag. Bij Buitensporig waarderen we initiatief minstens zo veel als ervaring.

We werken hard, lachen veel en blijven graag leren. En eerlijk is eerlijk... als jij af en toe een nieuwe foodtrend of goed idee meebrengt, worden we daar alleen maar enthousiast van.

Wat kun je verwachten?

- Salaris tussen €2.700 en €3.300 bruto per maand, op basis van een fulltime dienstverband, afhankelijk van ervaring.
- De mogelijkheid om mee te denken over gerechten en de werkwijze in de keuken.
- Ruimte voor cursussen, workshops en trainingen.
- Een afwisselende functie waarin geen dag hetzelfde is.
- Meerdere teamuitjes per jaar.
- Het aantal uren en werkdagen bepalen we graag samen.



Denk jij nu: dit klinkt eigenlijk precies als mijn plek?

Trek aan de bel. Stuur een berichtje, mail of loop gewoon eens binnen.



STOP OBSESSING
Over Perfect Settings

Proefstation Buitensporig

T 06 27 03 24 15
W www.buitensporig-erp.nl
E info@buitensporig-erp.nl

A Molentiend 12
5469 EK Erp