

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

Medewerker Bediening

(A.K.A. GROEPSFOTOGRAAF EN MENUKEUZEADVISEUR)

Maak jij van een etentje een avond om te onthouden?

Buitensporig is een restaurant in aanbouw. Dat betekent dat je niet in een ingespeeld team terechtkomt, maar vanaf dag één meebouwt aan de sfeer, de service en de manier waarop we onze gasten ontvangen.

Misschien zit je in een tussenjaar, ben je net klaar met school of zoek je gewoon een plek waar je meer kunt dan alleen dienbladen lopen. Ervaring in de horeca is mooi meegenomen, maar veel belangrijker vinden we dat je van nature gastvrij bent, initiatief toont en energie krijgt van mensen een leuke middag of avond bezorgen.

Bij Buitensporig krijg je veel verantwoordelijkheid en de ruimte om jezelf te ontwikkelen. We zoeken iemand die nu vooral een fijne collega is, maar het ook leuk vindt om door te groeien. Zie jij jezelf op termijn collega's aansturen of een dienst draaien? Dan moedigen we dat alleen maar aan.

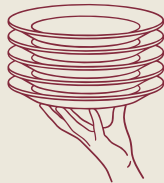
We werken hard, lachen veel en bouwen samen aan een restaurant waar gasten én collega's graag terugkomen.

Wat kun je verwachten?

- Salaris volgens horeca cao, passend bij jouw ervaring.
- Een contract van ongeveer 30 uur per week.
- Veel ruimte om te leren en jezelf te ontwikkelen.
- Doorgroeimogelijkheden naar een rol met meer verantwoordelijkheid.
- Cursussen, workshops en trainingen.
- Een restaurant dat nog volop in ontwikkeling is, waar jouw ideeën echt het verschil kunnen maken.
- Meerdere teamuitjes per jaar.
- Werkdagen en uren bepalen we graag samen.

Wat ga je doen?

- Je ontvangt gasten en zorgt dat ze zich welkom voelen.
- Je adviseert gasten over de kaart, dranken en specials.
- Je serveert eten en drinken en zorgt dat alles soepel verloopt.
- Je denkt mee over hoe we de gastbeleving nóg beter kunnen maken.
- Je helpt mee een sterk en gezellig team neer te zetten.
- Je groeit stap voor stap naar meer verantwoordelijkheid als jij dat wilt.



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