

Park Boswijk in Doorn is op zoek naar een enthousiaste en vakbekwame:

### **ZELFSTANDIG WERKEND KOK (32 UUR/WEEK)**

#### **Algemene informatie**

Park Boswijk is een wooncomplex met 365 recent gerenoveerde appartementen in een parkachtige setting met diensten en services voor zelfstandig wonende senioren.

In juli 2021 is het geheel vernieuwde dienstencentrum De Brink geopend. Hier bevinden zich o.a. een Brasserie met 80 zitplaatsen, een Grand Café met 60 zitplaatsen, een terras, een Coffee Corner, supermarkt en receptie. De bewoners kunnen gebruik maken van diensten zoals boodschappenservice, een kapper, een pedicure en 24-uurs zorg. Voor speciale gelegenheden kan men een ruimte reserveren en er worden allerlei activiteiten georganiseerd.

Het team van medewerkers van Park Boswijk zorgt ervoor dat er een levendige en comfortabele woonomgeving gecreëerd wordt.

#### **De functie en verantwoordelijkheden**

Als Zelfstandig werkend kok heb je een leuke afwisselende functie in een bedrijf met een prettige werksfeer waarbij de bewoners centraal staan. De open keuken is compact ingericht en voorzien van de nieuwste apparatuur. Het afgelopen jaar zijn er al stappen gemaakt om over te gaan van een instellings- naar een à la carte keuken. Dit willen we verder uitbouwen dus er is om, samen met je collega's, je eigen stempel op de menukaarten te drukken. De Brasserie is 7 dagen per week geopend voor lunch, op woensdagavonden kan men 's avonds "Gezellig tafelen" en op vrij- en zaterdag is er à la carte diner. De overige avonden is de Brasserie alleen geopend op aanvraag.

Wat verwachten we van jou:

- Het uitvoeren van alle voorkomende werkzaamheden in de keuken.
- Het bereiden van de (mise en place voor) gerechten van de lunch- en dinerkaart voor het à la carte restaurant en van de gerechten van de partykaart
- Input geven voor de menu's, recepturen en (creatieve) presentatie van de gerechten
- Het op de hoogte zijn van nieuwe kooktechnieken en deze toepassen
- Het ordelijk en schoonhouden van de keuken, keukenapparatuur, koelingen en magazijnen en het mede bewaken van de voedselveiligheid

#### **Wij vragen**

- Het in het bezit hebben van een koksdiploma
- Goede kennis van de HACCP- en allergenen wetgeving
- Minimaal 2 jaar relevante ervaring in een soortgelijke functie (bij voorkeur) in een hotel of restaurant (stages tellen mee)
- Een gastgerichte en flexibele werkhouding met oog voor detail
- Een zelfstandige werker en teamplayer die stevig in zijn/haar schoenen staat
- 5 werkdagen per week beschikbaar; de werkdagen zijn van maandag tot en met zondag met wisselende aanvangs- en sluittijden, ook op zon- en feestdagen
- Wonend in de nabije omgeving van Doorn en/of de provincie Utrecht

**Wij bieden:**

- Werken in een leuk en enthousiast team in een net vernieuwde werkomgeving
- De mogelijkheid om je verder te ontwikkelen in je vakgebied
- Een passend salaris op basis van leeftijd en ervaring.
- In eerste instantie een contract voor bepaalde tijd van 32 uur per week

**Interesse?**

Voor vragen kun je contact opnemen met Valeska Buringa via: 06-13227446 of [vburinga@parkboswijk.nl](mailto:vburinga@parkboswijk.nl).

Sollicitaties voorzien van een motivatie, c.v. en pasfoto kunnen gericht worden aan: Stichting Park Boswijk, t.a.v. mevrouw V. Buringa, [vburinga@parkboswijk.nl](mailto:vburinga@parkboswijk.nl) en worden verwacht uiterlijk vrijdag 20 mei a.s.