

Ben jij het nieuwe talent in onze keuken?

Wat bieden wij jou?

- Een gedreven team dat graag kennis deelt;
- Doorgroeimogelijkheden binnen het restaurant of andere locaties van Landgoed Rhederoord;
- Mogelijkheid tot het volgen van externe workshops en vakgerichte cursussen
- Een digitaal urenregistratiesysteem; compensatie van overuren in vrije tijd of uitbetaling.
- Regelmatig een weekenddag vrij.
- Salaris conform horeca CAO en reiskostenvergoeding.

Wie zijn wij?

Restaurant Koetshuis Rhederoord viert begin december haar 5-jarig jubileum. Het à la carte restaurant van Landgoed Rhederoord heeft een grotendeels biologische keuken en we werken zoveel mogelijk met streekgebonden producten. We blijven groeien en daarom voegen we graag een zelfstandig werkend kok toe aan onze keukenbrigade.

Wat vragen we van jou?

- Enthousiasme en gedrevenheid
- Een afgeronde koksopleiding, minimaal niveau 3
- Affiniteit en kennis van de ambachtelijke keuken
- Ervaring is mooi meegenomen

Ben jij dit?

Mail dan je motivatiebrief met C.V. naar chef Jeroen Berendsen: jberendsen@rhederoord.nl
Kijk voor meer informatie over ons restaurant op www.restaurant-rhederoord.nl

