



Vacature Zelfstandig Werkend Kok (36 uur)

Ben jij de smaakmaker die onze gasten verrast met heerlijke gerechten? Wil jij werken in een hip en trendy à-la-carte restaurant én deel uitmaken van een bruisend theater waar je ook de catering voor (zakelijke) evenementen verzorgt? Dan voegen wij jou graag toe aan onze keukenbrigade!

“Theater de Kampanje verrijkt, verrast, verbindt”

De Kampanje is een van de meest markante plekken in de kop van Noord-Holland. Een bruisend theater, congres- en evenementenlocatie mét eigen restaurant Stoom. Hier gebeurt het – van intieme diners tot grootschalige concerten – en jij kunt daar onderdeel van zijn.

Jouw rol

Als Zelfstandig Werkend Kok heb je een unieke en veelzijdige functie. Je bent verantwoordelijk voor het bereiden van lunch- en dinergerechten. Maar er is meer: wij zijn niet alleen een restaurant — wij verzorgen ook alle catering voor de zakelijke bijeenkomsten en evenementen in het theater. Dat maakt jouw werk extra afwisselend! Van uitgebreide buffetten en creatieve streetfoodmenu's tot sfeervolle musicaldiners op het podium — jij bent betrokken bij allerlei culinaire concepten. Als echte foodkenner vind je het belangrijk om te werken met duidelijke standaarden, maar krijg je ook volop de ruimte om jouw creativiteit los te laten op onze menu's. Je bent continu scherp op de kwaliteit van de gerechten die de keuken verlaten, zodat onze gasten elke keer weer een onvergetelijke ervaring hebben.

Jouw ingrediënten

- Je hebt enkele jaren ervaring als Zelfstandig Werkend Kok. De keuken is jouw domein!
- Je werkt zowel zelfstandig als in teamverband.
- Je bent bekend met HACCP, Arbo- en veiligheidsvoorschriften.
- Jij weet van aanpakken en doorzetten. Je kunt het tempo hoog houden zonder in te leveren op kwaliteit.
- Je bent creatief, enthousiast en weet onze gasten steeds opnieuw te verrassen.
- Je bent flexibel en vindt het prima om te werken in wisselende diensten, ook 's avonds en in het weekend.
- Je hebt een afgeronde opleiding Zelfstandig Werkend Kok, niveau 3.

Wij bieden

- Een afwisselende functie met veel verantwoordelijkheid.
- Een inspirerende en dynamische werkomgeving waar jouw ideeën en input worden gewaardeerd.
- Salaris conform de CAO Nederlandse Podia en aantrekkelijke secundaire arbeidsvoorwaarden.
- Een jaarcontract met uitzicht op een vast dienstverband.
- Ontwikkelingsmogelijkheden en trainingen om jouw vaardigheden en kennis verder te ontwikkelen.

Wil jij werken in een omgeving waar gastronomie, creativiteit en beleving samenkomen? Solliciteer dan direct! Stuur je cv en motivatie naar P&O@kampanje.nl en wie weet sta jij binnenkort in onze keuken. Heb je vragen over de functie? Dan kun je een contact opnemen met Marcel Boshoven, Chef-Kok, telefoonnummer 06-10120738.

Acquisitie naar aanleiding van deze vacature wordt niet op prijs gesteld.