



## Vacature Zelfstandig Werkend Kok [fulltime]

### Restaurant Stoom

Restaurant Stoom is een hip en trendy a-la-carte restaurant. Een plaats voor iedereen om te tafelen, te werken, te ontmoeten en vooral te genieten in een persoonlijke ambiance.

Restaurant Stoom ligt op een unieke plek in een prachtig monumentaal pand op Willemsoord, dat vroeger dienst deed als scheeps- en onderhoudswerf van de Koninklijke Marine. Het is op loopafstand van het station en heeft ruime eigen parkeergelegenheid. Glas, baksteen, hout en staal zijn de oorspronkelijke elementen die je tegenkomt in Restaurant Stoom. Stoer en robuust, zoals het vroeger op de werf was.

Restaurant Stoom beschikt over 60 zitplaatsen. Naast een groot zonnig terras aan het werfkanaal met 100 zitplaatsen heeft Restaurant Stoom nog een serre met haard, met nog eens 60 zitplaatsen. De Serre is uitermate geschikt voor besloten feesten en/of recepties. Restaurant Stoom is 6 dagen in de week geopend vanaf 11.00 uur. Onder leiding van Chef Marcel Boshoven worden hier (h)eerlijke gerechten vol smaak geserveerd. Hij maakt hierbij gebruik van verse en duurzame streekproducten, die met zorg zijn geselecteerd. Naast de reguliere kaart worden er ook thetermenu's en -arrangementen na afloop van de voorstellingen in Restaurant Stoom geserveerd.

Restaurant Stoom maakt onderdeel uit van Theater De Kampanje. Het totale complex beschikt over een grote zaal voor 748 bezoekers en een Stadshal voor activiteiten tot 2.000 bezoekers. In de Stadshal, een multifunctionele hal, kan een middenzaal worden gemaakt voor 270 bezoekers. Aan de kade is nog een intieme zaal voor 125 bezoekers.



Voor Restaurant Stoom zijn wij op zoek naar een ervaren:

### **Zelfstandig Werkend Kok [fulltime]**

Je hebt ervaring in het bereiden en uitgeven van lunch- en dinergerechten en het creatief samenstellen van koude en warme buffetten – ook voor grote groepen. Je bent collegiaal, betrouwbaar en stressbestendig. Je bent gemotiveerd, leergierig en kan zowel zelfstandig werken als in een team. Je bent flexibel en vindt het geen probleem om in wisselende diensten, 's avonds en in het weekend te werken.

### **Functie-eisen:**

- Afgeronde opleiding Zelfstandig Werkend Kok niveau 3;
- Aantoonbare werkervaring in soortgelijke bedrijven;
- Kennis met het werken volgens de HACCP-normen en Sociale Hygiëne;
- Goede beheersing van de Nederlandse taal in woord en geschrift.

### **Competenties:**

- Gastvrij en servicegericht;
- Flexibel karakter;
- Creatief;
- Houdt van lekker koken;
- Je kunt zelfstandig maar ook in teamverband;
- Enthousiast en kwaliteitsgericht;
- Stressbestendig en doorzettingsvermogen.

### **Wat bieden wij:**

Restaurant Stoom biedt jou de kans om het beste uit jezelf te halen met een marktconform salaris en goede secundaire arbeidsvoorwaarden conform de CAO Nederlandse Podia.

Ben je op zoek naar een leuke en dynamische werkomgeving? Reageer dan nu! Mail binnen 14 dagen [uiterlijk 21 april 2017], je CV met motivatie naar Restaurant Stoom, t.a.v. Arjaen Kersten, Willemsoord 63, 1781 AS Den Helder – [arjaenkersten@kampanje.nl](mailto:arjaenkersten@kampanje.nl).

Wil je eerst meer weten? Bel dan met Chef-Kok, Marcel Boshoven, 06-1012 0738.

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