



Vacature: Zelfstandig Werkend Kok (32–38 uur)

Locatie: Velosoof – Steentjeskerk, Eindhoven

Ben jij een ervaren kok met passie voor smaak, timing en teamspirit? Dan zijn wij op zoek naar jou! Voor onze bruisende keuken in de iconische Steentjeskerk zoeken we een **zelfstandig werkend kok** die van aanpakken weet.

Wat breng jij mee?

- Je beheerst de Nederlandse taal (en dan basis Engels) of Engelse taal goed
- Kennis van de (wettelijke) voorschriften op het gebied van veiligheid en (sociale) hygiëne is een pré
- Minimaal MBO niveau 3 (Zelfstandig Werkend Kok)
- Minimaal 1 jaar werkervaring in een vergelijkbare rol
- Inzicht in de richtlijnen die de HACCP voorschrijft
- Je bent flexibel, stressbestendig en toont initiatief
- Servicegericht en enthousiaste teamplayer met verantwoordelijkheidsgevoel
- Gastvriendelijke instelling en in het bezit van een gezonde dosis humor

Wat ga je doen

- Bereiden en controleren van gerechten
- Zelfstandig draaien van de keuken
- Voorraadbeheer en contact met leveranciers
- Aansturen van het keukenteam
- Bewaken van hygiëne en HACCP-regels
- Meedenken over menukaarten en specials

Wat bieden wij jou

- Goed salaris
- Werken in een jong, gezellig en dynamisch team
- Doorgroeimogelijkheden binnen Velosoof
- Unieke werkplek in hartje Eindhoven
- Goed bereikbaar met OV en gratis parkeermogelijkheid
- Reiskostenvergoeding in overleg
- Goede secundaire arbeidsvoorwaarden
- Uitzicht op vast contract
- Opleidingsmogelijkheden

Klinkt dit als jouw volgende stap? Stuur je cv en een korte motivatie naar onze chefkok Lars Kip horeca@velosoof.com of loop even binnen bij Velosoof!