

VACATURE HULPKOK HORECA DE BOLDER

De Bolder op Kampeerterein Stortemelk zoekt versterking van het vaste team keukenmedewerkers. Je werkt (gemiddeld) full-time van april tot begin oktober. In het voor- en naseizoen werk je minder uren en in het hoogseizoen meer uren.

Wie zijn wij?

Grand café De Bolder op Vlieland: een groot, dynamisch en cultureel ingesteld horecabedrijf en onderdeel van Kampeerterein Stortemelk. In het laagseizoen genieten mensen van een boek bij de open haard en runnen we De Bolder met een klein team. In het hoogseizoen zetten we soms op topdagen in vier uur tijd rond de 800 maaltijden weg met een keukenteam van een man of 9, om direct na het diner ruimte te maken voor toffe live-muziek of dj's in onze Kleine Zaal (zo heet het grand café als podium). Ook in de Grote Zaal is er 's zomers een topprogrammering met bands en theatervoorstellingen.

Ons keukenteam bestaat uit een chefkok, een souschef, een klein aantal leidinggevenden en seizoenskrachten. De hoeveelheid aanwezige keukenmedewerkers kan oplopen tot 10 tijdens het diner in het hoogseizoen.

Wat doe jij?

De werkzaamheden van de keukenmedewerker bestaan uit de voorbereiding van en het meewerken aan de bereiding van lunch- en dinergerechten. In onze keuken worden de meeste dinergerechten overdag klaargemaakt, zodat alles 's avonds snel en soepel verloopt. Om 21:00 sluit de keuken en maakt het keukenteam alles schoon voor de volgende dag. Jij stuurt overdag de hulpkrachten aan en werkt zelf ook mee aan de lunch en voorbereiding van het diner. Tijdens het diner heb je naast je eigen taken en bereidingen ook een coördinerende rol en houd je in de gaten of alles soepel verloopt.

Jouw belangrijkste kenmerken of eigenschappen:

- hard willen werken, ervoor openstaan om te leren
- een scherpe blik en inzicht
- systematisch en netjes kunnen werken
- goed kunnen functioneren onder druk
- koksopleiding en ervaring heeft een pre

Hoe ziet het seizoen er uit voor jou?

Je werkt bij ons van begin april tot half oktober. In het voorseizoen komen er veel nieuwe seizoenskrachten proefdraaien en wordt iedereen ingewerkt. Een van de eerste drukke periodes is de meivakantie, zeker tijdens het festival 'Here Comes The Summer' dat zich grotendeels in en om De Bolder afspeelt. Naarmate het drukker wordt, wordt het keukenteam groter en raakt het onderling beter op elkaar ingespeeld. Het tweede en veel grotere festival 'Into The Great Wide Open' is de knallende afsluiter van het hoogseizoen. Daarna bouwen we af en werken we toe naar de wintermaanden.

Wat hebben we je te bieden?

Seizoenswerk op Stortemelk is - in de goede zin van het woord - een onvergetelijke ervaring. In de 'Stortestaf' heerst een ongekennde teamspirit, een ronduit gezellige werklust én je vindt er vrienden voor het leven. Voor de meeste 'Stortestaf-leden' blijft het dan ook niet bij één seizoen. Wij hopen je op te leiden tot leidinggevende in onze keuken en je meerdere seizoenen in het team te hebben.

We bieden je:

- verblijf op Vlieland
- alle maaltijden en gebruik van het personeelsgebouw. Voor deze 'kost en inwoning' wordt op het salaris een klein bedrag ingehouden
- salaris conform de CAO Recreatie, loonschaal 4

Ben je geïnteresseerd in deze leuke, afwisselende en uitdagende baan, stuur dan een sollicitatiebrief met cv naar wsm@stortemelk.nl

Kijk voor meer informatie op www.stortemelk.nl/nl/vacatures of neem contact op via wsm@stortemelk.nl