



## Hotel Den Helder

HOTEL • RESTAURANT • BOWLING

### **Leerling kok m/v 2017-2018**

Voor het nieuwe schooljaar (2017-2018) zijn wij op zoek naar enthousiaste en ambitieuze Leerling kok per 1 september 2018 of eerder.

We verzorgen a la carte lunch en diner, buffetten en speciale groepsreserveringen voor feesten en partijen, zowel voor 2 personen als voor 1500 personen. Kortom, wij verzorgen een zeer brede doelgroep in Hotel Den Helder.

Hoofdtaken van je werkzaamheden is het bereiden van gerechten/gerecht gedeelten volgens recept en planning. Het verrichten van voorbereidingen werkzaamheden, zoals wassen, snijden van ingrediënten, (voor)koken, mengen, roeren e.d. Het beoordelen van de te gebruiken ingrediënten op versheid, houdbaarheid e.d., het uitvoeren van de bereidingen, bewaken/controleren van de kwaliteit, gaarheid, smaak, kleur, vloeibaarheid e.d. en uitvoeren van bijstellingen/bij doseringen. Het doorgeef-gereed maken van bestellingen door het uitvoeren van a la minute kookwerkzaamheden, portioneren en garneren volgens vastgelegde instructie met betrekking tot ingrediënten, receptuur, werkmethoden en uiterlijke presentatie. Het schoon houden van de werkomgeving en keukenapparatuur. Overige werkzaamheden, zoals bijvoorbeeld het assisteren bij het ontvangen en opslaan van geleverde artikelen en overige werkzaamheden in opdracht van leidinggevende. Dit alles is natuurlijk onder begeleiding van een leermeester.

Wij bieden een hecht team in een familie bedrijf, ruimte voor ontwikkelingen en 32 uur in de week.

Interesse ??

Stuur je CV met begeleidend schrijven naar;

#### **Hotel Den Helder**

Marsdiepstraat 2

1784 AP Den Helder

T 0223-622333

E [Wijda@hoteldenhelder.nl](mailto:Wijda@hoteldenhelder.nl)

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