

Zelfstandig werkend kok

Bij Swinckels staat de gast op nummer 1! Wij werken met oog voor detail, een no nonsens mentaliteit, 100% service, een goede kwaliteit van product met hard werken en een professionele instelling.

Enkele termen die direct bij jou aansluiten zijn: creatief, hygiënisch, stressbestendig, positieve instelling, gastvrij, service, sociaal, plichtsgetrouw.....

Wij bieden een goed georganiseerde werkplek met duidelijke structuren, planningen en rust. Alle uren worden uitbetaald en op tijd.

Wij verwachten dat je gewend bent met verse ingrediënten te werken en verstand hebt van ambachtelijke bereidingen. Daarnaast ben je creatief en breng je gerechten naar een hoger plan, maar altijd uitgaande van de kracht van het product zelf.

Enkele specialiteiten van Swinckels zijn: zalm uit eigen rokerij, huisgerijpt rundvlees uit de Achterhoek, Asian Style Tapas en de "kreeftenweken" in juni.

Het keukenteam van Swinckels bestaat uit 4 andere koks en een aantal afwassers om het werk te verlichten. Door dit aantal medewerkers wordt een aanzienlijk deel van de werkdruk weggenomen en kan Swinckels een heerlijke werkplek voor je zijn.

Wekelijks is er een aanzienlijke fooi te verdelen wat het salarisniveau zeer aantrekkelijk maakt. Basissalaris in minimaal volgens CAO

Je zult op een gedegen manier worden ingewerkt als zelfstandigwerkend kok. Je zult goed begeleid worden en wordt niet in het diepe gegooid! Als team worden de prestaties samen geleverd.

Bij Swinckels werk je in een sociaal team en ben je één van de schakels die er voor zorgt dat onze gasten met een glimlach en een goed gevoel huiswaarts keren om zo snel mogelijk weer te reserveren.

Tot snel!

Solliciteer direct onder toevoeging van je CV via sandor@swinckelsintwello.nl