

Dudok Den Haag is op zoek naar een zelfstandig werkend kok (m/v) die vol energie en ambitie zit om, samen met het team, onze brasserie verder op de kaart te zetten.

Lekker en betaalbaar eten en drinken, een herkenbare Dudok kaart en constante kwaliteit in opmaak en smaak van onze Dudok gerechten is wat wij onze gasten willen bieden.

De gerechten zijn frans georiënteerd en worden met moderne technieken bereid.

Als zelfstandig werkend kok werk jij samen met ons keukenteam op een motiverende manier en zorg je dat aan alle voorschriften en regels wordt voldaan.

Jij ziet altijd nieuwe mogelijkheden en je daagt het team uit.

Met meerdere vestigingen in de Dudok-Groep is er voor jou genoeg uitdaging.

De kracht van Dudok is de diversiteit van de service.

Wat wij de gast kunnen bieden zijn uiteenlopende menukaarten en arrangementen voor groepen en partijen, van zakelijke vergaderingen tot comedy café en feestelijke borrels.

De gasten, die voordat de film start of tussen het winkelen door een bezoek brengen aan Dudok, moeten het gevoel hebben dat er aandacht is besteed aan het gerecht en dat een bezoek aan Dudok zeker voor herhaling vatbaar is.

**Wat hebben wij te bieden:**

- Start van de functie: in goed overleg
- Fulltime dienstverband van 38 uur.
- Fijne werksfeer in een gezellig team.
- Afwisseling en flexibele werktijden.
- Een salaris conform cao.
- Doorgroeimogelijkheden binnen de Dudok-Groep.

**Functie eisen:**

- Een afgeronde koksopleiding.
- Meerdere jaren ervaring in vergelijkbare horeca.
- Stressbestendig, flexibel en een teamplayer.
- Goede communicatieve vaardigheden in de Nederlandse taal.

*Herken jij jezelf in deze vacature? Aarzel dan niet en reageer snel!*