

Vlotte zelfstandig werkend kok – Inspiced/Pomodori/NoName Catering Soest

Per direct

Voor de culinaire tak van de NoName Group in Soest, zijn wij per direct op zoek naar ondersteuning. Deze culinaire tak omvat drie soorten catering, namelijk Inspiced, Pomodori en NoName Food & Drinks.

Inspiced catering is het cateringlabel van André Gerrits (Restaurant 't Amsterdammertje). Catering op sterrenniveau is waar Inspiced voor staat. Het doel bij elk event is een fine dining experience neer te zetten.

'We've got taste', is het motto van **Pomodori**. Een motto dat wij bij elke opdracht weer waarmaken. Van barbecues tot buffetten en van taarten tot speciale lunches, qua catering zijn wij van alle markten thuis.

NoName Food & Drinks focust zich voornamelijk op de catering rondom evenementen. Hierbij kan je onder andere denken aan Lekker Laren of het Foodtruckfestival in Baarn.

In de functie van zelfstandig werkend kok bied je directe ondersteuning aan chef-koks van Inspiced en Pomodori. Je werkt zowel vanuit de mooie productiekeuken in Soest, als op locatie. Jouw dag ziet er als volgt uit:

De dag begint natuurlijk met een lekker kopje koffie, of thee. Vervolgens start je je computer op en je verwerkt je mail. Je doet de bestellingen voor de evenementen die in jouw agenda staan en je spart met je collega's nog over de gerechten in het nieuwe foodbook. Vervolgens duik je snel de keuken in voor de mise-en-place van de lekkerste gerechten. Net dat ene snuffje zout, of dat ene korreltje peper maakt in jouw gerechten het verschil. Zodra de gerechten klaarstaan voor vervoer, duik je in de auto om ze zo snel mogelijk naar de locatie van het evenement te brengen. Op de locatie aangekomen zorg je ervoor, dat de gerechten er "fingerlicking good" uitzien. Tot slot mag alles weer in de auto, terug naar de productiekeuken. De afwas komt morgen!

Alle werkzaamheden in het kort:

- Het doen van specifieke inkopen
- Mise-en-place
- Placieren van gerechten
- Op- en afbouw van evenementen

Wij zijn op zoek naar iemand die:

- Hard werken niet onbekend is
- Geen 9 tot 5 mentaliteit heeft
- Culinair inzicht heeft
- Beschikt over een diploma van zelfstandig werkend kok
- Een rijbewijs heeft
- Initiatiefrijk is
- 20 – 40 uur per week beschikbaar is

Ben jij die keukentijger waar wij naar op zoek zijn? En wil jij niet te veel denken, maar vooral veel doen? Stuur dan snel je motivatie en CV naar manouk@noname.nl.

