

ZELFSTANDIG WERKEND KOK

SEIZOEN 2026

Z.S.M. – 31 OKTOBER, GEMIDDELD 38 UUR PER WEEK

Over Recreatiecentrum de Kluft

Midden in het waterrijke Nationaal Park Weerribben-Wieden ligt ons recreatiecentrum. Een unieke plek waar natuur, rust en gastvrijheid samenkomen. Ons recreatiecentrum is een geliefde bestemming voor natuurliefhebbers, kanoërs, vissers en rustzoekers.

Naast kampeerplekken aan het water bieden we sfeervolle verhuuraccommodaties en een gezellige jachthaven.

Daarnaast kunnen gasten ook terecht in ons gezellige restaurant met bijbehorende snackbar. Al met al een leuke plek voor een meerdaagse vakantie of gewoon een dagje uit! Ons restaurant is dagelijks geopend voor zowel ontbijt, lunch, borrel als diner. Ook kunnen gasten bij ons terecht voor een warm/koud buffet, het vieren van een jubileum of een geheel verzorgde dag uit.

Onze filosofie?

Groots in natuur, klein in aandacht.

Bij ons draait alles om persoonlijk contact, oprechte gastvrijheid en tijd voor de gast.

Wie ben jij?

Jij bent enthousiast, hebt uitstekende vakkennis, weet creatief te denken en komt met goede ideeën om gerechten op de lunch- en dinerkaart te wisselen. Koken is jouw passie en je weet collega's te enthousiasmeren. Na het draaien van de lunch/ diner heb jij nog meer energie gekregen!

Functie eisen

Je beschikt over de volgende eigenschappen:

- Enthousiast en stressbestendig
- Afgeronde opleiding Zelfstandig werkend Kok niveau 3 of soortgelijk
- Collegiaal ingesteld
- Goede vakkennis en proactieve houding
- Hoge mate van zelfstandigheid, maar je kunt ook goed in een team werken
- Je bent flexibel, werken op zon- en feestdagen is vanzelfsprekend
- Je beschikt over HACCP en kennis rondom voedselveiligheid
- Relevante werkervaring is een pré
- Oog voor detail en kwaliteit



Jij als zelfstandig werkend kok

Als zelfstandig werkend kok verzorg je de dagelijkse voorbereiding en mise-en-place voor het a la carte restaurant. Daarnaast draai je de lunch en bedenk je, samen met je collega's, nieuwe gerechten voor op de menukaart. Maandelijks is er een nieuw 3-gangen menu, wij staan open voor ideeën. Uiteraard zorg je tevens voor een nette, gestructureerde keuken. Dagelijks eten wij met het personeel van de horeca, de maaltijd hiervan wordt door jou en je collega koks verzorgd. Het controleren, juist opruimen van de binnenkomende bestelling hoort ook bij de functie.

Heb jij relevante werkervaring en ben jij toe aan een nieuwe uitdaging? Dan ben jij de collega waar we naar op zoek zijn!

Seizoen

Het zomerseizoen loopt van 1 april – 31 oktober. In deze maanden is de keuken dagelijks geopend van 12.00 uur tot 20.00 uur, wat uiteraard ook betekent dat je wisselende diensten zult draaien. Doordat de keuken tot 20.00 uur geopend is, bij drukte iets langer, ben je altijd optijd vrij.

Wat bieden wij jou?

Een mooie werkplek in een heel gezellig team, waar collegialiteit voorop staat. Salariëring vindt plaats volgens de CAO Recreatie. Het betreft een functie voor gemiddeld 38 uur per week. Er is ruimte om jezelf te ontwikkelen en mee te denken!

**SOLLICITEER VIA
INFO@DEKLUFT.NL**

