

PROEF
LOKAAL



Bedrijf en functie

Proeflokaal De Kast is een authentiek proeflokaal in Vlaardingen. De naam 'de Kast' verwijst naar de kast op de vide die tot de nok toe gevuld zal worden met bijzondere whisky's. Sinds december 2025 is ook onze keuken geopend en kan je naast op het gemak genieten van een goed glas, ook genieten van zalige gerechten van de verrassende kaart.

*Ter uitbreiding van ons team zijn wij op zoek naar een **zelfstandig werkend kok (32 uur)**.*

Onze keuken is klein, maar van alle gemakken voorzien. Wij werken met een regelmatig wisselende kaart, waarvoor jij nieuwe, verrassende en smaakvolle gerechten bedenkt. Naast het bedenken, bereiden en uitgeven van de gerechten ben je ook verantwoordelijk voor inkoop en voorraadbeheer. Je bent gewend om conform HACCP-regels te werken.

Onze keuken is open van 17.30 uur tot 21.00 uur. Hierna ruim je je werkplek op en laat je deze schoon achter. Jouw werkdagen zijn woensdag t/m zaterdag.

Jij bent:

- In het bezit van een diploma zelfstandig werkend kok (niveau 3/4) en/of je hebt aantoonbare werkervaring;
- Zelfstandig werkend en bent in staat zelfstandig inkopen te doen en voorraad te beheren;
- Pro-actief en stressbestendig;
- Creatief en durft nieuwe gerechten te bedenken;
- In het bezit van certificaten Sociale Hygiëne en HACCP

Beschikbaarheid

- per direct
- 32 uur per week (werkdagen woensdag t/m zaterdag)

Salaris

- Indeling conform CAO, afhankelijk van leeftijd en ervaring.

Spreekt deze functie jou aan en ben jij in staat om na een korte inwerkperiode onze keuken te 'draaien'? Stuur dan je cv en een korte motivatiebrief naar info@proeflokaaldekast.nl

Proeflokaal de Kast
Hoogstraat 157
3131 BB Vlaardingen
(open wo. t/m zo. vanaf 16.00 uur, ma. & di. gesloten)