

WIJ ZIJN OP ZOEK NAAR MEDEWERK(ST)ERS KEUKEN / PANNENKOEKENBAKKERS

DIE PANNENKOEK WAAR ONZE GASTEN NOG OVER NAPRATEN...!
BAK JIJ DIE MET PLEZIER VOOR ZE?

**ZIE JIJ HET WEL ZITTEN OM VOOR 20 TOT 38 UUR
PER WEEK IN ONZE KEUKEN MEE TE WERKEN?**

**BEN JE GEÏNTERESSEERD? SOLLICITEER DAN DIRECT! WE
ZULLEN SNEL OP JE SOLLICITATIE REAGEREN**





PANNENKOEKENRESTAURANT DE FINANCIËN

VOL SMAAK EN VERMAAK!

Wij zijn 'De Financiën' in Loon op Zand.

Een veelzijdig pannenkoekenrestaurant vol smaak en vermaak.

Wij bieden in ons restaurant plaats aan zo'n 250 gasten en op ons terras kunnen ongeveer 300 gasten plaats nemen die komen voor een lekkere maaltijd, een gezellige borrel of een uitje met de familie. Het is onze missie om voor elke gast die bij ons komt positieve herinneringen te maken. Natuurlijk doen we dat door heerlijke pannenkoeken te serveren. Positieve herinneringen maken we ook door heel goed te luisteren naar de wensen van onze gasten. En doordat we onze gasten altijd met een glimlach tegemoet treden. Bijna niets is ons teveel om die missie waar te maken. We kunnen dit samen doen omdat we als team goed én gezellig samenwerken.

Als jij, door wie jij bent en wat je kunt, onze zaak nog succesvoller kunt maken, lees dan vooral even verder want wij zijn op zoek naar een

MEDEWERK(ST)ERS KEUKEN / PANNENKOEKENBAKKERS





Wat is er zo aantrekkelijk in deze job:

- Je bereid de lekkerste pannenkoeken en andere gerechten voor onze gasten die behalve dat ze heerlijk smaken er ook zeer smaakvol uitzien, daar komen ze voor terug!
- Het is een leuke baan waarin je de kans krijgt om door te groeien naar een leidinggevende rol: we trainen je in de vaardigheden die daarbij horen
- Je krijgt een salaris dat past bij jou en bij de job: we betalen meer dan de horeca cao
- Je werkt gemiddeld (over het jaar genomen) 20 tot 38 uur per week
- Bij goed functioneren wordt na je 1e contract je aanstelling omgezet in een vast contract.
- Wij hechten aan een goede balans werk/vrije tijd:
 - De werktijden zijn gunstig omdat ons restaurant om 21.00 uur sluit.
 - In overleg met jou kijken we welke werkdagen bij je passen.
 - We houden in het rooster waar kan rekening met jouw activiteiten.
- Je komt te werken in een mooie en moderne werkomgeving: je werkt in een uiterst professionele keuken en je beschikt over de goede werkmaterialen.

Wat heb je nodig om deze job goed te doen:

- Je bent een harde werker, sociaal, vrolijk, enthousiast en representatief.
- Je hebt een groot verantwoordelijkheidsgevoel: als jij werkt verlaten alle gerechten de keuken zoals een professional dit wil, daarin maak jij het verschil.
- Je bent proactief, ondernemend en komt met ideeën.
- Je hebt minimaal 1 jaar ervaring in een vergelijkbare functie: je weet hoe het is om te werken in een groot team met veel jonge oproepkrachten.
- Je communiceert op een prettige manier met collega's: ze weten met jou waar ze aan toe zijn en je zorgt voor een goede werksfeer.
- Je kunt snel en efficiënt werken, ook als het heel druk is: jouw voorbereiding en overzicht dragen daar aan bij.
- Een horeca opleiding / achtergrond is een pre, maar niet noodzakelijk.
- Je hebt een goede beheersing van de Nederlandse taal.

Is dit jouw ideale job?

Ben je geïnteresseerd? Solliciteer dan direct! We zullen snel op je sollicitatie reageren.

Past deze baan toch niet bij jou, maar ken je iemand die hier wel zou passen en toe is aan deze uitdaging? Stuur deze vacature dan door!

