

Vacature Allround kok en hulpkok met goesting

Villa Anamma

Villa Anamma is een bruisende plek waar restaurant en events elkaar versterken. Onze keuken is het kloppend hart van de beleving die we onze gasten willen meegeven.

Daarom zijn we op zoek naar een kok én een hulpkok die samen met passie, creativiteit en teamspirit willen bouwen aan een verfijnde en unieke culinaire ervaring.

Samenwerking centraal

Bij Villa Anamma geloven we in een keuken waar kok en hulpkok nauw samenwerken. Jullie vormen samen het hart van het keukenteam: van het bedenken van creatieve gerechten en unieke presentaties tot het efficiënt verdelen van taken. Regelmatig nemen jullie ook de catering van events voor jullie rekening. Jullie vullen elkaar aan, versterken elkaar en zorgen voor structuur én inspiratie in de keuken.

Wat verwachten van onze kok?

Als kok zorg je dagelijks samen met je hulpkok voor de aansturing en het motiveren van je keukenteam. Je:

- ◇ Geeft leiding aan het keukenteam en begeleidt, traint en motiveert de medewerkers.
- ◇ Werkt samen met de hulpkok aan een seizoensgebonden en origineel menu-aanbod.
- ◇ Houdt de communicatie en samenwerking met de zaal vlot en duidelijk.
- ◇ Volgt productiviteit en personeelskosten op en stuurt bij waar nodig.

**villa
anamma**

- 
- ◇ Staat in voor de dagelijkse werking, bestellingen, stockbeheer en keukenorganisatie.
 - ◇ Bent verantwoordelijk voor de naleving van de HACCP-normen.
 - ◇ Blijft innoveren: je brengt nieuwe ideeën en presentaties om gasten te verrassen.

Wat verwachten we onze de hulpkok?

Als hulpkok werk je nauw samen met de kok. Je ondersteunt zowel in de voorbereiding als in de uitvoering van het menu en helpt mee het team op koers te houden. Je:

- ◇ Zorgt voor een vlotte mise-en-place en service.
- ◇ Draagt bij aan de opbouw van creatieve gerechten en mooie borden.
- ◇ Denkt mee na over nieuwe smaken en suggesties.
- ◇ Helpt bij het opvolgen van stock, hygiëne en werkorganisatie.
- ◇ Neemt verantwoordelijkheid en springt bij waar nodig.
- ◇ Leert bij, stelt vragen, en toont initiatief.

Naar wie zijn we opzoek?

Kok:

- ◇ Ervaring in een gelijkaardige functie is gewenst.
- ◇ Diepe kennis van producten en bereidingen
- ◇ Sterke leiderschapskwaliteiten en communicatieskills.
- ◇ Ervaring met HACCP en kostenopvolging.
- ◇ Creatieve geest met oog voor detail.

Hulpkok:

- ◇ Enige ervaring in een professionele keuken is een pluspunt.
- ◇ Leergierig, flexibel en gemotiveerd.
- ◇ Zin om verantwoordelijkheid op te nemen en te groeien.
- ◇ Teamspeler die mee bouwt aan een fijne werksfeer.
- ◇ Kan bij afwezigheid van de kok, de warme kant overnemen en de leiding nemen.



**villa
anamma**



Wat bieden wij?

Type: Onmiddellijke tewerkstelling: deeltijds / voltijds.

Je komt terecht in een groeiende zaak en groeiend team. Een warme werkplek in hartje Sint - Amandsberg.

Een combinatie van restaurantservice én eventcatering.

Ruimte voor creativiteit en inbreng. Een sterk team waar je écht deel van uitmaakt.

De mogelijkheid om veel te werken.

Eerlijke verloning volgens ervaring en profiel. De kans om te groeien, te leren en samen iets moois uit te bouwen.

Zin om samen met ons de keuken van Villa Anamma naar een hoger niveau te tillen?

Laat jouw gegevens na via [dit contactformulier](#) en we nemen contact op met jou!

Villa Anamma

tav. Nele Geijsen

Gustaaf Carelshof 35

9040 Gent

Bel ons gerust even op bij meer vragen 0498714927.

team@villa-anamma.be

www.villa-anamma.be



**villa
anamma**