



Ter uitbreiding van ons team zijn wij op zoek naar:

MEDEWERKER BEDIENING M/V

Ervaring is gewenst, 18 +

fulltime / parttime

UREN IN OVERLEG

Ben jij een stadsmens? Iemand die het mensen graag naar de zin maakt? En die positief is ingesteld? Dan ben jij de persoon die onze gasten graag aan hun tafel zien!

Wat ga je doen?

- Zorgen dat het gasten aan niets ontbreekt en ze desgevraagd adviseren over het menu
- Samen met collega's zorgen voor een mooie beleving voor onze gasten en een fijne, ontspannen en professionele werksfeer
- Meedenken over concepten om bestaande gasten te blijven verrassen, nieuwe gasten aan te trekken en de zichtbaarheid van De Stad te vergroten
- Overige taken afhankelijk van ervaring en/of eigen voorkeur

Wat bieden wij jou?

- Uren in overleg
- Familietijd vinden we belangrijk, dus alle feestdagen vrij
- Aandacht en begeleiding: Tijd en aandacht om te leren
- Productkennis
- Een gezellige werksfeer in een team waar we professioneel werken, respect hebben voor elkaar en met elkaar meedenken
- Marktconform salaris

Wat vragen wij?

- Je bent vriendelijk, sociaal en servicegericht
- Ervaring in de horeca is een **pré**, maar zeker geen must
- Je bent flexibel en betrouwbaar
- Je houdt van aanpakken en werken in een team
- Uiteraard doen we niet aan leeftijdsdiscriminatie, leeftijd is maar een getal, maar personen met levenservaring zijn enorm welkom

Voor vragen over de functie kun je contact opnemen met de heer W. van Waaijenburg via 0478/581588

Sollicitaties, voorzien van curriculum vitae, kunnen gestuurd worden naar: info@destadvenray.nl of naar: De Stad, Grotestraat 107, 5801 BE Venray



Ter uitbreiding van ons team zijn we op zoek naar:

ERVAREN (CHEF) KOK M/V

FULLTIME

Wat bieden wij?

Een baan in een vooruitstrevende horecazaak in Venray, waar gasten mogen genieten van nieuwe smaken door (h)eerlijke gerechten bereid in de fameuze Jospersgrill. Het team bestaat uit enthousiaste mensen met hart voor horeca.

Wat ga je doen?

- Mede leidinggeven aan de keukenbrigade en het aansturen van het team
- Mede-ontwikkelen en samenstellen van menu's en gerechten
- Bewaken van kwaliteit, smaak en presentatie van alle gerechten
- Mede-verantwoordelijk voor inkoop, voorraadbeheer en kostprijsbewaking
- Toezien op naleving van HACCP-richtlijnen en hygiëne
- Meedenken over vernieuwing en verbetering van keukenprocessen
- Meedenken over concepten om bestaande gasten te blijven verrassen en nieuwe gasten aan te trekken.

Wat bieden wij jou?

- Uren in overleg
- Familietijd vinden we belangrijk, dus feestdagen vrij
- Een keuken waarin jouw signatuur zichtbaar mag zijn

- Vrijheid om te experimenteren, creëren en te vernieuwen
- Ruimte om te groeien, leren en jezelf verder te ontwikkelen
- Een werkomgeving waar passie voor puur en lekker eten centraal staat
- Een gezellige werksfeer in een team waar we professioneel werken, respect hebben voor elkaar en met elkaar meedenken
- Marktconform salaris

Wat vragen wij?

- Aantoonbare ervaring als (chef) kok of souschef
- Passie voor koken en gevoel voor smaak en presentatie
- Leiderschapskwaliteiten
- Creativiteit, zelfstandigheid en verantwoordelijkheid

Vragen?

Voor vragen over de functie kun je contact opnemen met Wilbert van Waaijenburg via 0478/581588

Voor meer informatie over De Stad bent u altijd welkom in De Stad, Grotestraat 107 te Venray.

Solliciteren?

Sollicitaties kunnen worden gestuurd naar: info@destadvenray.nl