



SPOT Groningen is per 1-9-2019 op zoek naar een nieuwe collega:

BBL-leerling zelfstandig werkend kok, min. 32 uur p.w. (1 sept 2019 tot 30 juni 2020)

Groningen is de tweede cultuurstad van Nederland. Daarin neemt onze organisatie (SPOT Groningen) een toonaangevende positie aan met twee vaste huizen; De Oosterpoort is hét muziekcentrum van Noord-Nederland en de Stadsschouwburg het theater van de stad Groningen:

2 gebouwen, 5 podia, 2500 stoelen, 10 bars, 1 restaurant, 2 cafés, 600 voorstellingen en evenementen en gemiddeld 300.000 bezoekers per jaar. Zowel bezoekers van voorstellingen als zakelijke gasten komen bij ons voor een onvergetelijke ervaring. Je komt te werken in een dynamische culturele organisatie op de afdeling Publiek en Zakelijk.

Deze afdeling is verantwoordelijk voor de uitvoering van alle horeca en hospitality activiteiten tijdens voorstellingen en evenementen in zowel De Oosterpoort als de Stadsschouwburg. Daarnaast is de afdeling verantwoordelijk voor het verkopen van diensten aan de zakelijke markt. Wij werken dagelijks aan onze focus op gast- en klantgerichtheid, veiligheid, kwaliteit en service en willen graag dat onze gast bij ons echt iets bijzonders beleeft: een warm welkom dat een belangrijke waarde toevoegt aan het theaterbezoek.

Wie zoeken wij?

Volg jij de opleiding zelfstandig werkend kok niveau 2 of 3 en zoek jij een leerplaats van formaat, ben je een teamplayer, vind je het een uitdaging om volume te produceren en tegelijkertijd de verfijning op te zoeken en ben je leergierig? Dan zijn wij op zoek naar jou!

Minimaal 32 uur voor de periode van 1 sept 2019 tot 31 juni 2020.

Daarnaast beschikt over de volgende competenties:

- Positief ingesteld
- Een teamspeler
- Flexibel
- Stressbestendig
- Initiatiefrijk
- Creatief
- Innovatief
- Goede sociale en communicatieve vaardigheden

De functie:

In de functie van Leerling-Kok Niveau 2 of 3 ga je aan de slag met verschillende en verplichte kerntaken.

Wij werken stapsgewijs alle facetten van de voorbereiding van de gerechten af. Naast dat je de mise en place klaarzet, de gerechten voorbereidt en zorgt dat alle gerechten onze keuken in perfecte opmaak verlaten, leer je ook je werkzaamheden te structureren en plannen.

Omdat je zelfstandigheid wil creëren in jouw werkzaamheden, leer je hoe je de dienstverlening in de keuken kunt vernieuwen en verbeteren. Hierbij verwachten wij van jou een stuk creativiteit.

Omdat efficiënt werken en nadenken over kostbeheersing onderdeel worden van jouw vak, ga je ook hiermee aan de slag.

Als Leerling Kok ondersteun je de zelfstandig werkend kok en chef de parti bij alle voorbereidende en uitvoerende werkzaamheden met betrekking tot de keukenactiviteiten.

Wat bieden wij:

Binnen SPOT vinden we het belangrijk dat al onze medewerkers kunnen groeien. Wij bieden jou een uitdagende leerplaats aan waar veel ruimte is voor je eigen inbreng. Jij neemt daarin zelf het initiatief en je overlegt met je leermeester over de planning en voortgang van jouw taken en vaardigheden.

In de functie van Leerling Zelfstandig werkend kok niveau 2 of 3 kun je rekenen op een BBL salaris conform CAO Nederlandse podia, uiteraard afhankelijk van leeftijd en niveau.

Ook kun je regelmatig een concert bijwonen door middel van een vrijkaartenregeling.

Dus kijk je er naar uit om hard te werken en veel te leren in een dynamische omgeving? Neem dan contact op door jouw motivatie en CV te mailen naar: hanskloek@spotgroningen.nl of marthijnluurs@spotgroningen.nl

Met vriendelijke groet,

Hans Kloek, chef-kok

Marthijn Luurs, souschef

SPOT Groningen

SPOT/De Oosterpoort
Trompsingel 27 | 9724 DA Groningen
Postbus 775 | 9700 AT Groningen
☎ +31 (0)50-3680234