



Houd je van de Spaanse keuken en zie jij een uitdaging in de leukste wijnspijscombinaties? Walsjêrôt is de hipste wijnbar van Rotterdam met maar liefst 70 wijnen op de tap en gaat uitbreiden! We vergroten het aantal couverts van ongeveer 60 naar 150 en we krijgen een grotere keuken die zich specialiseert in heerlijk Baskische pintxos. Daarom kunnen we wel wat extra hulp gebruiken en zijn we op zoek naar een enthousiaste en energieke:

Zelfstandig werkend kok (fulltime)

Je taken zijn onder andere:

- Het zelfstandig verzorgen van een perfecte mise-en-place
- Knallen tijdens het servies
- Leidinggeven aan het team in de keuken en spoelkeuken waarmee je die dag werkt
- Samen met de chef-kok continu verrassende nieuwe pintxos bedenken
- Samen met onze sommeliers werken aan leuke wijn-spijsproeverijen

Onze ideale kandidaat:

- werkt graag in een klein team waar je de middag en/of avond met elkaar tot een succes maakt
- is netjes, werkt secuur én kan wel een beetje druk aan
- heeft MBO niveau 3 werk- en denkniveau
- heeft aantoonbare kennis van de basis kooktechnieken
- is in het bezit van het certificaat 'HACCP'

Naast je salaris (cao Horeca Functiegroep V), deel je uiteraard mee in de fooi. Bij Walsjêrôt zorgen we ervoor dat je *niet* 60 uur per week werkt, tegen een salaris van 38 uur!

Geïnteresseerd? Mail ons je CV en korte motivatie: info@walsjerot.nl.