



Vacature: Zelfstandig Werkend Kok bij Restaurant Monarh*

Ben jij een gepassioneerd Zelfstandig Werkend Kok op zoek naar een nieuwe uitdaging? Grijp dan deze kans om deel uit te maken van het team van sterrenrestaurant Monarh in Tilburg!

Over het restaurant:

Monarh* staat bekend om zijn verfijnde keuken en uitmuntende service. In het hart van Tilburg wordt gasten een unieke culinaire ervaring geboden, onder de bezielende leiding van de broers Kappé.

Functieomschrijving:

Als Zelfstandig Werkend Kok bij Monarh* ben je verantwoordelijk voor het bereiden van hoogwaardige gerechten volgens de culinaire visie van chef-kok Paul. Je werkt samen met een gemotiveerd team om de verwachtingen van gasten te overtreffen.

Verantwoordelijkheden:

- Zelfstandig bereiden van gerechten volgens menu-richtlijnen
- Bewaken van kwaliteit in smaak en presentatie
- Samenwerken met het keukenteam voor een soepele service
- Actief deelnemen aan menuontwikkeling

Functie-eisen:

- Afgeronde koksopleiding en werkervaring
- Passie voor gastronomie en oog voor detail
- Creativiteit en bereidheid nieuwe kooktechnieken te leren
- Teamspeler met goede communicatieve vaardigheden

Wat bieden wij:

- Een dynamische werkomgeving in een gerenommeerd sterrenrestaurant
- De kans om te werken onder leiding van ervaren culinaire professionals
- Mogelijkheden voor persoonlijke en professionele ontwikkeling
- Vierdaagse werkweek
- Zondag en maandag vrij

Solliciteren:

Denk je dat jij de juiste aanvulling bent voor ons gepassioneerde team? Stuur dan je CV en motivatiebrief naar ralph@monarh.nl.

Voor vragen over deze vacature kun je contact opnemen via hetzelfde e-mailadres.

Wij kijken ernaar uit om jouw sollicitatie te ontvangen en je mogelijk deel uit te laten maken van de culinaire reis van ons prachtige restaurant!

Met vriendelijke groet,
Paul en Ralph Kappé
Restaurant Monarh*