



---

## ZELFSTANDIG WERKEND KOK

---

Grand Kasteel Woerden is een unieke horeca locatie in het centrum van Woerden. Deze locatie heropent binnenkort haar kasteeldeuren voor haar gasten. Een vorstelijke omgeving waarin gasten kunnen genieten van onbezorgde gastvrijheid. Men kan hier terecht voor culinair genieten, inspirerend vergaderen, ontspannen in de zon op het terras, een plezierig bedrijfs- of huwelijksfeest, en allerlei zakelijke en particuliere evenementen.

Als onderdeel van P4 Horeca en Evenementengroep, onderneemt Grand Kasteel Woerden maatschappelijk verantwoord. Dit betekent ondernemen met een evenwicht tussen economische, sociale en milieubelangen. Onder P4 Horeca en Evenementengroep valt P4 Horeca en P4 Catering & Events. P4 Horeca bestaat ondermeer uit Grand Kasteel Woerden in Woerden, Restaurant en vergaderaccommodatie De Kemphaan in Almere en Grand Café Groeneveld in Baarn.

---

### **Functieomschrijving:**

Als zelfstandig werkend kok zal je gerechten/gerechtgedeelten bereiden uit verse ingrediënten. Dit zal voornamelijk zelfstandig werkend of incidenteel met een hulp zijn. Tevens zal je inbreng hebben op de kleine kaart en menu's. Grand Café Groeneveld heeft een dagexploitatie, hierdoor zullen werkzaamheden hoofdzakelijk overdag plaatsvinden.

### **Kenmerken:**

- Bereiden van (samengestelde) gerechten/gerechtgedeelten uit verse ingrediënten, uit door leveranciers voorbereide en geportioneerde producten en uit halfabrikaten;
- alleenwerkend of incidenteel met een hulp.

### **Directe chef:**

Chef-kok of sous-chef

### **Geeft leiding aan:**

niet van toepassing

---

## **BELANGRIJKSTE TAKEN EN VERANTWOORDELIJKHEDEN**

1. Bereiden van gerechten/gerechtgedeelten volgens recept en eigen planning. Daartoe o.m.:
  - Verrichten van voorbereidende werkzaamheden, zoals wassen, snijden, (vóór)koken, mengen en roeren;
  - Beoordelen van de te gebruiken ingrediënten op versheid, houdbaarheid e.d.;



Onbezorgde gastvrijheid

---

- Uitvoeren van de bereidingen, bewaken/controleren van de kwaliteit, gaarheid, smaak, kleur, vloeibaarheid e.d. en uitvoeren van bijstellingen/bijdoseringen;
  - Controleren en verantwoorden van verbruikte hoeveelheden grondstoffen en (half)fabrikaten.
2. Doorgeefgereed (laten) maken van bestellingen door het uitvoeren van à la minute-kook-werkzaamheden, portioneren en garneren volgens vastgelegde instructie met betrekking tot ingrediënten, receptuur, werkmethoden en uiterlijke presentatie.
  3. Plannen van de dagelijkse werkzaamheden en bestellen van voedingsmiddelen en andere voorraadaanvullingen bij vooral vaste leveranciers tegen vaste condities. Ontvangen, controleren en opslaan van bestelde voedingsmiddelen en andere artikelen. Bewaken van houdbaarheid en hygiëne.
  4. Leveren van inbreng voor de te voeren kaart, menu's e.d. Ontwikkelen/aanpassen van recepten, maken van calculaties e.d. en bespreken van afwijkende menu's voor partijen.
  5. Schoonmaken van de werkomgeving, keukenapparatuur en -machines. Signaleren van bijzonderheden/mankementen aan directe chef c.q. zelf oplossen van kleine storingen. Afvoeren van afval.
  6. Overige werkzaamheden, zoals bijvoorbeeld:
    - Toezien op de werkzaamheden van de hulp, geven van aanwijzingen en letten op de kwaliteit en op de naleving van de hygiënevoorschriften;
    - Klaarmaken van eenvoudige maaltijden voor bedrijfsmedewerkers;
    - Overige, met het bovenstaande verband houdende, werkzaamheden in opdracht van leidinggevende.

---

**Taken:**

- Ontvangen, controleren en opslaan van bestelde verse goederen.
- Uitvoeren van de voorbereidende werkzaamheden
- Bereiden van spijzen(bakken, braden, koken m.b.v. de hulpmiddelen)
- Doorgeven van gerechten
- Opruimen van de keukenruimte en de aanverwante ruimtes zoals koelcellen.



Onbezorgde gastvrijheid

---

**Functie-eisen:**

Ondernemend  
Kennis en ervaring in Horeca;  
Zelfstandig en Teamplayer;  
Goede communicatieve vaardigheden;  
Organisatorisch inzicht en leidinggevende capaciteiten;  
Accuraat en stressbestendig;  
Flexibel;  
Gastgericht;  
Teamspirit

**Wij bieden:**

Een prettige werkomgeving in een dynamisch bedrijf  
Een salaris overeenkomstig de verantwoordelijkheden  
Veel zelfstandigheid

Herkent je jezelf in dit profiel, stuur dan je CV met een begeleidende brief naar [info@p-4.nl](mailto:info@p-4.nl) t.a.v. Gert-Jan Stok. Kijk voor meer informatie op [www.p-4.nl](http://www.p-4.nl)

Voor meer vacatures bij P4 Horeca kun je kijken op

[www.p-4.nl/content/onze\\_vacatures](http://www.p-4.nl/content/onze_vacatures)

**Trefwoorden voor deze vacature zijn:** Horeca – Stage – Catering– Hygiënisch – Service – Woerden – Utrecht – Bedienend – Flexibel – Klantgericht – Dienstverlenend