

Zelfstandig Werkend Kok

Titel:

Zelfstandig Werkend Kok

Locatie:

Kortenburg, 4, 6704 AV,
Wageningen

Werk/denkniveau:

MBO

Uren per week:

32

Voor onze horecakeukens op onze locaties Rumah Kita, Oranje Nassau's Oord en de Linge-hof zijn wij op zoek naar een zelfstandige, creatieve en gastvrije kok. Ben jij een bedreven kok die een goede werk-privé balans zoekt, zonder tot laat in de avond te werken? Lees dan verder!

Niet gelijk solliciteren, maar wel benieuwd naar onze organisatie en je eventuele toekomstige collega's? Welkom om vrijblijvend kennis te maken en een kop koffie te komen drinken. Meld je hier aan of gebruik onderstaande knop!

**Wat bieden wij?**

Je komt te werken op alle locaties van Zinzia. Benieuwd naar onze locaties? Klik hier! Op alle locaties staat samenwerking in ontspannen en gastvrije teams centraal. De werktijden liggen tussen 09:30 uur en 18:30 uur. Om de week werk je in het weekend, je start dan om 10:30 uur.

Concreet bieden wij je:

- Een aanstelling van een jaar met de intentie tot verlenging;
- Een salaris van maximaal €3.471 bruto per maand bij een fulltime dienstverband van 36 uur per week (FWG 35, CAO VVT);
- Daarnaast bieden wij je 8% vakantiegeld en een eindejaarsuitkering van 8,33%;
- Via een meerkeuzesysteem (MKA) kies jij deels je arbeidsvoorwaarden, bijvoorbeeld extra verlofdagen, een fiets, computer, laptop, telefoon of bijdrage in kosten sport abonnement. Daarnaast stimuleert en ondersteunt Zinzia persoonlijke ontwikkeling.

Wie ben jij?

Gastvrijheid staat bij jou hoog in het vaandel. Je zorgt ervoor dat gasten zich gehoord en op hun gemak voelen. Daarnaast denk je ook aan het milieu, want waarom producten weggooien? Jij zet jouw creativiteit in om met alle producten een heerlijk gerecht te creëren. Daarnaast ben jij stressbestendig, zelfstandig en een kei in het prioriteren van werkzaamheden. Je zet daarvoor je talent voor plannen en organiseren in. Als zelfstandig werkend kok ben jij verantwoordelijk voor het bereiden van lunch- en à la carte gerechten voor bezoekers van het restaurant. De restaurants worden gebruikt door medewerkers van Zinzia, bewoners en hun verwanten. Je verzorgt de gerechten voor de gasten van het Warm Welkom en draait je hand ook niet om voor de bereiding van een vergaderlunch. Naast het bereiden van de gerechten ben jij ook verantwoordelijk voor de voorbereiding. Denk hierbij aan bestellingen, voorraadbeheer en leveringen. Wanneer er wat fout gaat met een bestelling of levering ben jij er als de kippen bij om het op te

lossen. Uiteraard hanteer jij altijd de HACCP en let je op de veiligheid in en rondom de keuken. Kortom, geen dag is hetzelfde.

Verder:

- Een mbo-diploma als zelfstandig werkend horeca kok, of bereid om deze te behalen;
- Minimaal twee jaar werkervaring in de horeca;
- Relevante kennis van HACCP, voorraadbeheer en computervaardigheden;
- Kun je een Verklaring Omtrent het Gedrag (VOG) en een referentie aanleveren.

Enthousiast geworden?

Ben jij onze nieuwe zelfstandig werkende kok? Dan maken wij graag kennis met je! Solliciteer voor 28 september 2026 via de onderstaande sollicitatiebutton. Indien de ideale kandidaat gevonden is, zal de vacature eerder sluiten.

Heb je vragen over de functie? Dan mag je contact opnemen met Jan Jansen, Coördinator Voeding via jan.jansen@zinzia.nl of met Bob Janssen, Teammanager Ontvangst & Gastvrijheid via 06 45 85 92 74 of bob.janssen@zinzia.nl.

Voor meer informatie over de vacature en de procedure kun je contact opnemen met recruitment via werving.selectie@zinzia.nl of 088 311 4211.

Na je sollicitatie krijg je altijd een bericht van ons. Ook is meelopen op de locatie een vast onderdeel als je verder in procedure bent. Zo krijg je een goed beeld van het werken bij Zinzia.

Acquisitie wordt niet op prijs gesteld.