



Vacature: Zelfstandig werkend kok

Restaurant Volentieri | Golfbaan Het Woold | Asten-Heusden

Restaurant Volentieri is al vier jaar op rij bekroond tot het beste golfrestaurant van Nederland. We werken met dagverse producten, een dynamische, compacte kaart en verzorgen alles van uitgebreide lunches tot verfijnde meergangendiners en evenementen op de golfbaan.

Wat ga je doen?

- Je bereidt met passie de mooiste gerechten volgens onze recepturen en kwaliteitsstandaarden.
- Je denkt mee over nieuwe gerechten, seizoensspecials en de samenstelling van de menukaart.
- Je zorgt ervoor dat jouw werkplek schoon, georganiseerd en klaar is voor de service.
- Je bewaakt de kwaliteit, presentatie en smaak van alle gerechten die de keuken verlaten.
- Je werkt volgens de HACCP-richtlijnen en draagt bij aan een veilige en hygiënische werkomgeving.

Wie ben jij?

- Je hebt een afgeronde koksopleiding (MBO niveau 3/4).
- Je hebt ervaring met dagverse producten en een compacte, kwalitatieve kaart.
- Je bent een coachende teamspeler die collega's motiveert en het goede voorbeeld geeft.
- Je blijft kalm onder druk en werkt nauwkeurig en kwaliteitsgericht.
- Je denkt actief mee over de kaart en komt met concrete verbetervoorstellen.

Wat bieden wij?

- Salaris tussen de €2.750 en €3.500 (o.b.v. 40 uur per week).
- Overuren worden uitbetaald en je deelt mee in de fooienpot.
- Altijd vrij met kerst, oud & nieuw en carnaval.
- 2 weken vrij in de zomer.
- Geen nachtwerk.
- Gemiddeld één weekend dag vrij.
- Gratis golflessen & een golfabonnement.
- Gevarieerd werk: van lunch tot luxe diners en golfevents.
- Leuke personeelsuitjes, een kerstborrel en kerstpakket.



Wie zijn wij?

Golfbaan Het Woold is een familiebedrijf in Asten-Heusden. Onderdeel van de baan is Restaurant Volentieri. Restaurant Volentieri is 7 dagen per week open en verwelkomt golfers én andere gasten voor koffie, lunch of een verfijnd diner. Een plek waar kwaliteit en gastvrijheid hand in hand gaan.

Geïnteresseerd?

Stuur je CV naar info@golfbaanhetwoold.nl t.a.v. Frédérique Manders of wandel eens binnen.

Hoe ziet het sollicitatieproces eruit?

Stap 1: Sollicitatie

Stuur je CV en een korte motivatie.

Uiterlijk één week na je sollicitatie laten we je weten of je wordt uitgenodigd.

Stap 2: Kennismakingsgesprek

Je eerste gesprek is met één van de eigenaren (Jan, Frédérique of Danique). We maken graag kennis met jou en horen meer over je ervaring en ambities.

Stap 3: Meeloopdag

Je draait een dienst mee in de keuken, zodat je het team, de werksfeer en onze manier van werken echt kunt ervaren en wij jou natuurlijk ook.

Stap 5: Aanbod

Zijn we allebei enthousiast? Dan doen we je graag een passend aanbod.

