

# De Blankehoeve

## Vacature zelfstandig werkend kok 32 uur (m/v) “Wil jij meer dan alleen koken?”

### Wie zijn wij?

De Blankehoeve is een restaurant in Noordlaren met een rijke geschiedenis. Het gebouw stamt uit de jaren 1850 en heeft jaren als woonhuis gediend. Daarna is het een woonlocatie geworden voor 24 mensen met een beperking. Pas in de jaren '90 van de vorige eeuw heeft het de invulling hotel-restaurant gekregen.

De huidige eigenaren hebben het restaurant overgenomen in de zomer van 2017 met het idee om de laatste twee bestemmingen van De Blankehoeve te combineren: zorg en horeca.

De kamers van het voormalige hotel worden nu voor een Begeleid Wonen en Werken Traject gebruikt; (jong)volwassenen met een afstand tot de arbeidsmarkt krijgen hier een woon- en leerplek met begeleiding. Deze deelnemers zijn dus ook onderdeel van het team van De Blankehoeve en draaien mee in de verschillende afdelingen.

De Blankehoeve is ook een plek waar veel trouwerijen, partijen en bijvoorbeeld vergaderingen georganiseerd worden. Gasten kunnen hier verder terecht voor een heerlijke lunch, exclusief diner of een lekker kopje koffie met huisgemaakte taart. Veelzijdigheid is wel een kernwoord wat De Blankehoeve kan typeren!

### Wat zijn je taken?

Je bent samen met je collega's én deelnemers verantwoordelijk voor een geslaagde dag en/of avond bij De Blankehoeve. Dit kan lunch, diner en partijen betekenen. Je werkt dan ook zowel ochtend-, middag- en avonddiensten en weekenden. Dit wordt met een rooster bepaald.

**Je bent bij De Blankehoeve niet uitsluitend kok, maar weet ook je passie door te geven aan onze toppers. Jij hebt een dosis geduld en staat open om te leren.**

Overdag ben je verantwoordelijk voor de MEP en serveer je van de lunchkaart, 's avonds richt je je op partijen en het exclusieve diner wat op reservering geserveerd wordt. De focus bij De Blankehoeve willen we zoveel mogelijk naar vers en ambachtelijk leggen; hier zijn we volop mee bezig!

Het is belangrijk dat je zo goed mogelijk weet wat er speelt zodat je ook de deelnemers zo goed mogelijk mee kunt nemen in jouw passie voor koken en de dagelijkse werkzaamheden.

### Wie ben jij?

- Je bent stressbestendig en flexibel in je manier van doen én je kunt schakelen
  - Flexibel in werktijden, want wij werken ook veel met partijen
  - Je hebt kennis van de HACCP én handelt er ook naar
- Je hebt minimaal 2 jaar ervaring in een professionele horeca omgeving
  - Je hebt een passie voor je vak, bent creatief en pro-actief
  - Je hebt affiniteit met onze doelgroep
- Je bent 20 jaar of ouder en woont in de buurt van Noordlaren

### Wat bieden wij jou?

- Een gezellige en leuke werkomgeving
- Een passend salaris volgens de Horeca CAO en een werkweek van 32 uur
- Iets extra's omdat je ook de mogelijkheid krijgt je passie door te geven aan onze deelnemers!

### En verder:

- Je bent in het bezit van een diploma zelfstandig werkend kok
- Je kunt een positieve verklaring omtrent gedrag (VOG) overhandigen die door ons opgevraagd wordt via de gemeente, dit is een vereiste

**Herken jij jezelf in bovenstaande en zie jij jezelf werken bij De Blankehoeve? Reageer dan snel en solliciteer via [info@blankehoeve-zorg.nl](mailto:info@blankehoeve-zorg.nl) t.a.v. Kiek Busquet o.v.v. Sollicitatie Kok**