

# Zelfstandig Werkend Kok

- 🔪 Werken in een professionele keuken
- 🔪 Samenwerken met een top team
- 🔪 Creativiteit in je functie
- 🔪 De leukste baan in de hipste tent van Alphen!

## Wat heb ik jou te bieden?

Naast een mooi takenpakket, krijg je er ook een team gezellige en enthousiaste collega's bij! En niet te vergeten onze toffe benefits die bestaan uit:

- Een top salaris!
- Korting op food&drinks @ Maggie Blue, Wet 'n Wild en Restaurant 's Molenaarsbrug
- Flinkte korting op de waterskibaan van Wet 'n Wild
- Sporten voor een onwijs goed tarief bij Bezemer Fitness
- Cursussen, trainingen, workshops en meer (in company & extern)
- Gezelligheid, maar ook verantwoordelijkheid in je functie
- De mogelijkheid om nieuwe ideeën te verzinnen
- Flexibele werktijden

## Wie zoeken wij?

Mijn bikkels in de keuken zijn op zoek naar een creatieveling die passie voor koken heeft, iemand die het leuk vindt om in een team te werken en die altijd nét die stap extra zet voor onze collega's en gasten.

Ik zoek iemand met ervaring in de keuken en stressbestendig is. Je houdt van gezelligheid, maar je bent ook iemand die er van houdt hard te werken en te knallen in de keuken. Daarnaast ben je beschikbaar in de avonden en weekenden.

Maggie  
Blue  
BAR × KITCHEN

***“Be the reason someone smiles today!”***

Maggie is dol op heerlijk eten, ondeugend, een tikkeltje eigenwijs, hip en gek op oosterse invloeden. Maggie Blue ligt in het centrum van Alphen aan den Rijn. Een hippe zaak waar je wordt verrast met een veelzijdige kaart en wijd open armen. Maggie Blue is alles ineen: restaurant, uitgaansgelegenheid, stadscafé en aanlegplaats. Op ieder moment van de dag, in welk gezelschap dan ook: er staat een tafel voor je klaar met zinnenstrelend eten en een glas whatever-you-feel-like.

## **Funcieomschrijving**

Je bent samen met jouw collega's verantwoordelijk voor het bereiden van de mooie en toffe gerechten van Maggie. Het is een veelzijdige functie van ontbijt en lunch, tot aan borrel en diner. Jouw visie, creativiteit, vrijheid en verantwoordelijkheid vindt Maggie enorm belangrijk binnen de functie.

- Je bent bezig met het bereiden een goede opmaak en presentatie van gerechten
- Je werkt zelfstandig in de keuken
- Je ondersteunt de Chef Kok en Sous Chef
- Je bent bezig met opruim- en schoonmaakwerkzaamheden
- Je levert input voor de samenstelling en wijziging van de menu's, kaart en methoden

***Are you ready for Maggie? Then Maggie is ready for YOU!***

Enthousiast of heb je nog vragen? Laat het aan Quincy weten!

WhatsApp of bellen: 0635603793

Email: [Quincy@maggieblue.nl](mailto:Quincy@maggieblue.nl)

**Maggie  
Blue**  
BAR × KITCHEN