

ZELFSTANDIG WERKEND KOK @ Puerto Burrito Hilversum (doorgroei mogelijkheden naar Sous-Chef) PER DIRECT



Latin food, topkwaliteit, pure ambitie. Klaar om jouw kookskills te laten zien?

Puerto Burrito is dé Latin hotspot in hartje Hilversum. Hier rollen we elke dag burrito's, taco's & quesadilla's met liefde én vakmanschap. Geen pakjes, geen fratsen — alleen de beste ingrediënten en échte kooktechnieken. Onze keuken is onze trots en we zoeken versterking.

Ben jij die kok die energie krijgt van keuken-dynamiek? Die de koude en warme kant beheerst en wil doorgroeien? Wij bieden je de kans om als zelfstandig werkend kok te starten en door te groeien naar Sous-Chef.

Wat ga je doen?

Je draait zelfstandig jouw keukenparti en wordt betrokken bij catering klussen

Je kookt en werkt met verse producten, alles wordt huisgemaakt.

Mise-en-place, service, kwaliteit bewaken: jij bent mede- verantwoordelijk.

Je leert direct van ervaren chefs (en wij leren ook graag van jou).

Samen met ons gedreven team tillen we Puerto Burrito naar een hoger niveau en naar groei.

Wie ben jij?

Je hebt ervaring in de professionele keuken.

Je snij- en kooktechniek is in de basis goed, of je pakt dat snel op.

Bonnen lezen en precisie: Jij houdt in de drukte het overzicht en tempo

Je werkt serieus, maar houdt ook van plezier maken in de keuken.

Je wil doorgroeien en meebouwen aan ons concept en de toekomstplannen.

Pre: je kent hilversum en de verschillende buurten goed, wat een logistiek voordeel geeft.

Je hebt op onze Insta @puerto.burrito en website gekeken en denkt: dit past bij mij.

Wat bieden wij jou?

Parttime functie (minimaal 3 shifts p/w)

Interne opleiding door onze chefs

Salaris passend bij jouw ervaring en niveau geheel volgens de recente horeca CAO schaal

Fooi, vakantiegeld, reiskostenvergoeding 20% personeelskorting op alle rechten

Werktijden tussen 15:00 – 22:00 (strak gepland)

Doorgroeikansen naar Sous-Chef, er is focus op groei!

Een jong, ambitieus en hecht team waar werkplezier voorop staat.

Enthousiast?

Check onze website en Insta (@puerto.burrito) en stuur je CV + motivatie naar info@puertoburrito.nl

Soort dienstverband: Parttime

Verwacht aantal uur: 18– 22 per week

Aanvullende vergoedingen: Fooi/ Vakantiegeld

Arbeidsvoorwaarden: Personeelskorting /Reiskostenvergoeding

Werkschema: Avondwerk/ Sommige avonden/ aantal vrije weekend dagen per maand

Screeningsvragen: beschikt over professionele keuken ervaring.

Ervaring: professionele keuken: minimaal 2 jaar (Vereist)

Taal: vloeiend Nederlands (Vereist) & engels (pre)

