

*Nimeto Utrecht is de vakschool van creatieve ruimtemakers. Op onze school werken ongeveer 150 medewerkers die met passie hun vak uitvoeren. Vakmensen die studenten leren hoe je vormgeeft aan de ruimte om je heen. De ruimte waarin je woont, werkt, winkelt en ontspant. Of het nou gaat om een huis of een winkel, om ontwerp, inrichting, onderhoud of communicatie. Om vorm te geven aan de ruimte in de wereld om ons heen hebben we vakmensen nodig. Zelfbewuste, creatieve ruimtemakers die precies weten wat ze doen. Zulke mensen leiden wij op. Zulke mensen werken bij ons.*

**Naar de website:** <https://www.nimeto.nl>

**Wij zijn met ingang van februari 2022 op zoek naar een**

## **Creatieve kok (1,0 fte)**

### **Wie ben je ...**

Heb jij een passie voor eten en gezonde voeding? Ben jij gastvrij, stressbestendig en flexibel? Ben jij die creatieve kok met een passie voor koken? Vind je een fantastische foodbeleving net zo belangrijk als wij? Dan ben jij de medewerker die we zoeken!

### **Wat ga je doen...**

Nimeto is het schoolgebouw grondig aan het renoveren. De hele school krijgt een nieuw jasje. We krijgen ook een spiksplinternieuwe keuken in onze school. De keuken staat midden in de studenten/personeelskantine. Met jouw kookkunsten ga je ons verwennen. Je bepaalt mede het menu én je werkt mee in de catering.

Je werkt in een team met twee anderen. Van jou verwachten we creativiteit die ons gaat laten smullen. Jij creëert de menu's en bereidt producten en gerechten voor. De bereiding vindt soms plaats voor het oog van de gasten, ook wel frontcooking genoemd. Daar blijft het niet bij, je blijft tot en met de presentatie van de maaltijden creatief, zodanig dat de borden als het ware vanzelf over de counter vliegen.

Daarnaast help je de gasten aan de counter, verricht je kassawerkzaamheden, schoonmaken van de keuken en onderhoud je de koffiemachines en denk je mee over het aan te bieden assortiment. Je bent een teamplayer en geen sterrenkok.

Je stressbestendigheid helpt je om goed overzicht van de werkzaamheden te houden tijdens de dagelijkse piekmomenten. Daarnaast zijn er incidenteel vergaderlunches of borrels in de avonden, waarbij jij de hapjes en drankjes tot in de puntjes verzorgt. Kortom, een super veelzijdige en afwisselende job!

Je werkt 40 uur verdeeld over 5 dagen per week tussen 08.30-19.00 uur. Daarnaast word je incidenteel ingezet op de zaterdagen. De schoolvakanties ben je vrij.

### **Wat neem je mee...**

- Een enthousiaste, stimulerende en flexibele werkhouding
- Meerdere jaren relevante ervaring
- Flexibel in de werktijden; 4 avonden per week tot 19.00 uur en 4-5 zaterdagen per jaar
- Kennis van voorschriften op het gebied van hygiëne en arbeidsomstandigheden (HACCP)
- Je bent stressbestendig en kunt goed functioneren tijdens periodes dat gewerkt moet worden onder hoge werkdruk
- Je bent proactief en ziet waar en wanneer jouw ondersteuning nodig is;
- Je werkt graag in teamverband maar kunt ook zelfstandig aan de slag.

### **Wij bieden jou...**

- Een afwisselende, uitdagende functie in een dynamische omgeving.
- De mogelijkheid om je talenten verder te ontwikkelen.
- Een aantrekkelijk salaris en een goed pakket arbeidsvoorwaarden.
- Een jaarcontract met zicht op verlenging van een jaar.
- Functie valt binnen de cao van het mbo (Schaal 6, loopt van €1.958,- tot €2.850,-) afhankelijk van je ervaring
- Een eindejaarsuitkering van 8,33%
- Vakantiegeld 8%

### **Sollicitaties**

Ben je geïnteresseerd, dan horen we dat graag! Stuur je sollicitatie uiterlijk 28 november 2021 tot 12:00 uur via e-mail – aan de afdeling HR van Nimeto (HR@nimeto.nl). Indien je vragen hebt, kan je contact opnemen met Danny Zaaijer (d.zaaijer@nimeto.nl)