WAAR WERKEN ALS VAKANTIE VOELT!

ZELFSTANDIG WERKEND KOK.

Knallen in de keuken, koken met karakter!

BLOW BEACH HOUSE **SEIZOEN MAART T/M OKTOBER 2027** **SALARIS NAAR ERVARING EN NIVEAU**

WACHT MAAR TOT JE DIT GEPROEFD HEBT

Jij houdt van koken. Van een volle keuken, vlijmscherpe timing en gerechten die precies zo de pas verlaten als jij ze bedoeld hebt. Je weet wat je doet, werkt zelfstandig en raakt niet in paniek als het terras ineens volloopt omdat de zon doorbreekt.

BLOW zoekt zelfstandig werkende koks die samen met onze chef, sous chef en de rest van het keukenteam voor kwaliteit zorgen. We koken met lokale kwaliteitsproducten, verse vis uit Scheveningen en bakken Napolitaanse pizza's in onze authentieke houtoven.

Bij ons is koken topsport, maar er is ook ruimte voor creativiteit. Zelfs voor de personeelsmaaltijd mag je je culinaire fantasie loslaten. Want eerlijk: wie zegt dat personeelseten saai moet zijn?

Locatie: BLOW Beach House, Kijkduin, direct aan de Zandmotor.

WAT GA JE DOEN?

DE CHEF IN ACTIE
Je bereidt zelfstandig gerechten van ons menu en zorgt dat alles klopt, van smaak tot presentatie.

DE PREPMASTER
Je zorgt voor een goede mise-en-place en een georganiseerde werkplek.

DE CREATIEVE KOK
Je krijgt ruimte om creativiteit kwijt te kunnen in het bereiden van personeelsmaaltijden en het bedenken van ideeën.

DE STRAIGHT SHOOTER
Je bent assertief, communiceert duidelijk en spreekt je uit als iets beter kan.

DE SNELHEIDSDUIVEL
Je kunt op hoge snelheid werken zonder de kwaliteit uit het oog te verliezen.

DE KWALITEITSBEHEERDER
Je bewaakt smaak, versheid, hygiëne en consistentie.

DE TEAMSPELER
Je werkt nauw samen met de sous chef en andere koks en helpt elkaar wanneer het druk wordt.

DE HANDS-ON HELD
Je pakt aan, denkt mee en zorgt dat de keuken iedere dag weer staat als een huis.

WIE BEN JIJ?

- Je hebt ervaring als zelfstandig werkend kok en kunt een keukenstation zelfstandig draaien.
- Je werkt snel, nauwkeurig en gestructureerd.
- Je blijft scherp tijdens drukke services en houdt kwaliteit altijd hoog.
- Je bent assertief, neemt verantwoordelijkheid en durft initiatief te nemen.
- Je kunt goed samenwerken en weet dat een sterk keukenteam het verschil maakt.
- Je hebt gevoel voor smaak, presentatie en verse producten.
- Je bent creatief en vindt het leuk om ook buiten het menu om iets moois neer te zetten.
- Je hebt zin in een seizoen vol strand, gezelligheid en flink wat keukenactie.

Ben jij iemand die liever doet dan praat, maar ook niet bang is om zijn of haar mening te geven? Dan kunnen we zomaar een PERFECT MATCH zijn.

WAT BIEDEN WIJ?

MONEY
Een salaris passend bij jouw ervaring en niveau.

FREE KITING
Gratis kitesurfles bij 100 gewerkte uren.

FIRE
Kampvuren, borrels na werk en mooie avonden met de crew.

GROWTH
Leren van elkaar en jezelf verder ontwikkelen.

PLAYGROUND
Koken op een unieke locatie aan het Haagse strand.

TIPS
Maandelijks jouw deel van de fooi.

PARTY
Leuke personeelsfeesten om samen het seizoen te vieren.

KITESHOP KORTING
Korting op merken zoals Salty Crew, Rip Curl, North, Mystic en meer.

FAMILY
Een team dat samen knalt, elkaar helpt en na de shift graag nog even blijft hangen.

CREATIVITY
Ruimte om ideeën in te brengen en je eigen draai te geven aan de keuken.

Je komt om te koken, maar blijft voor het team, de sfeer en de zonsondergangen na je shift.

SOLLICITEER DIRECT.

Zin om deze zomer je kookkunsten te laten zien? Stuur je cv en een korte motivatie naar **Floris Overgaag**. Liever eerst even bellen? Ook goed.

Floris Overgaag · info@blowbeachhouse.nl →

+31 6 40242307 →

BRING YOUR SKILLS, BRING YOUR APPETITE. SEE YOU IN THE KITCHEN!