

Functiebeschrijving - Hulp kok (Commis)	
	Locatie: Oosterhout Type contract: Part time / Full time
Over de Bistro	Binnenkort openen wij een hippe Franse bistro in Oosterhout! Met een gastvrije en moderne sfeer, 50+ zitplaatsen beneden, een sfeervolle bar boven en een gezellig terras, brengen wij klassieke Franse gerechten met een eigentijdse twist. Om onze keuken soepel te laten draaien, zoeken we een gemotiveerde Commis (Hulpkok) die ons keuken team ondersteunt en klaar is om zijn/haar culinaire vaardigheden verder te ontwikkelen.
Rolomschrijving	Als Commis (Hulpkok) ben je een belangrijk onderdeel van het keukenteam. Je ondersteunt de Zelfstandig Werkend Kok en Executive Chef bij de voorbereiding en bereiding van gerechten, terwijl je zelf ook veel leert over de Franse keuken en moderne kooktechnieken. Dit is een ideale functie voor een kok die zijn of haar ervaring wil opbouwen en verder wil groeien in de horeca.
Taken en verantwoordelijkheden	Voor de opening (Juni- Juli 2025, afhankelijk van de definitieve openingsdatum): • Trainingsdiensten draaien – oefenen met mise-en-place en service onder begeleiding van de chefs. • Menu leren & proefkoken – kennis opdoen over gerechten en helpen bij het finetunen van recepten. Vanaf de opening: • Mise-en-place – voorbereiden van ingrediënten (snijden, afwegen, portioneren) en zorgen voor een georganiseerde werkplek. • Ondersteuning bij bereidingen – helpen bij de bereiding van koude en warme gerechten volgens receptuur. • Samenwerking in de keuken – meewerken met de koks en flexibel inspelen op drukke service-momenten. • Hygiëne & HACCP – schoonhouden van werkplekken en correct omgaan met voedselveiligheid. • Voorraadbeheer – helpen bij het controleren van voorraden en melden van tekorten. • Leren & ontwikkelen – continu bijleren over kooktechnieken en nieuwe gerechten onder begeleiding van ervaren chefs.

Essentiele functie eisen	• Afgeronde (of lopende) koksopleiding (MBO niveau 2 of 3). • Basiskennis van snijtechnieken en kooktechnieken
Gewenste functie eisen	• Ervaring in een Frans restaurant of bistro is een plus. • Kennis van Franse keuken en klassieke bereidingen. • Basiskennis van HACCP en voedselveiligheid.
Gewenste vaardigheden (competencies)	• Passie voor de Franse keuken en gastronomie. • Leergierig en gemotiveerd – je wilt jezelf ontwikkelen als kok. • Stressbestendig en flexibel – je kunt goed omgaan met drukke momenten in de keuken. • Teamspeler – je werkt goed samen en helpt waar nodig..
Wat wij bieden	• Werken in een gloednieuwe bistro met een gepassioneerd team. • Veel ruimte om te leren en door te groeien. • Marktconform salaris en goede arbeidsvoorwaarden. • Trainingen en begeleiding van ervaren chefs. • Een gezellig en dynamisch team waar samenwerking en plezier centraal staan.
Interesse? Stuur je CV en een korte motivatie naar info@petittrois.nl We streven ernaar om binnen een week contact met je op te nemen. Heb je nog vragen? Bel ons gerust op 06 40 94 13 39 en vraag naar Dennis!	