

VACATURE

Zelfstandig Werkend Kok / Pizzaiolo

Mediterraans/ Italiaans Restaurant – Leiden

Functie	Zelfstandig Werkend Kok / Pizzaiolo
Locatie	Leiden, Zuid-Holland
Dienstverband	Fulltime / Parttime (32–40 uur)
Contract	Bepaalde tijd 7 maanden, met uitzicht op vast
Salaris	€ 2.900 – € 3.400 bruto per maand (conform horeca-cao)
Startdatum	In overleg

Samenvatting

Wij openen binnenkort een authentiek **Mediterraans / Italiaans restaurant** in hartje **Leiden** en zoeken een enthousiaste, zelfstandig werkende kok / pizzaiolo met passie voor de Italiaanse keuken. In deze rol ben je verantwoordelijk voor het bereiden van pizza's uit onze steenoven, verse pasta, mediterrane voorgerechten en huisgemaakte sauzen.

Je werkt zelfstandig op je post én in nauwe samenwerking met het keukenteam, en je draagt bij aan een onvergetelijke gasterveraring. Heb jij ervaring in de Italiaanse keuken én zin om mee te bouwen aan een nieuw concept? Lees dan snel verder!

Wat ga je doen?

- Bereiden van Italiaanse en mediterrane gerechten volgens authentieke recepturen
- Pizza's bereiden uit de steenoven – van deeg tot afwerking
- Verse pasta en huisgemaakte sauzen maken (sugo, pesto, ragù)
- Voorbereiden van ingrediënten en mise en place
- Bewaken van een hygiënische werkomgeving en HACCP-richtlijnen
- Coördineren van werkzaamheden tijdens de service en zorgen voor een efficiënte workflow
- Meedenken over menuplanning, seizoensgerechten en specials
- Begeleiden van keukenhulpen en stagiair(e)s
- Afstemmen met de bediening over speciale wensen en allergieën
- Voorraadbeheer en bestellingen plaatsen in overleg met de eigenaar

Wat vragen wij?

- **Minimaal 2 jaar ervaring** als kok in een Italiaans, mediterraan of vergelijkbaar restaurant
- **Ervaring met pizza-bereiding** (steenoven-ervaring is een grote pré)
- **Kennis van verse pasta** en Italiaanse sauzen
- **Passie** voor authentieke Italiaanse keuken en kwaliteitsingrediënten
- **HACCP-kennis** en hygiënevoorschriften
- **Sterke kook- en snijvaardigheden**
- **Zelfstandig kunnen werken** én goed functioneren in teamverband

- **Flexibel inzetbaar** (avond- en weekenddiensten), stressbestendig en teamgericht
- **Goede beheersing van Nederlands of Engels**; Italiaans is een sterke pré
- **Leidinggevende ervaring** in de keuken is een pré (geen vereiste)

Wat bieden wij?

- **Salaris:** € 2.900 – € 3.400 bruto per maand (38 uur, conform horeca-cao, afhankelijk van ervaring)
- **8% vakantiegeld** + 25 vakantiedagen bij fulltime
- **Reiskostenvergoeding** (€0,23/km tot max. 30 km enkele reis, of OV-vergoeding)
- **Pensioenopbouw** via Pensioenfonds Horeca & Catering
- **Personeelsmaaltijd** + 30% korting op food & drinks
- **Opleidingsbudget** van €400/jaar (HACCP, wijncursus, Italiaanse keukenstages)
- **Bedrijfsfeesten** en kerstpakket
- **Flexibele werkuren** in overleg
- **Ruimte voor eigen inbreng** in het menu – bouw mee aan ons concept!
- **Een gezellig, gemotiveerd team** in een warme en authentieke werksfeer
- **Mogelijkheid om mee te groeien** naar chef de cuisine als de zaak loopt

Werklocatie

Hartje Leiden – historische stad, goed bereikbaar met OV en fiets, parkeermogelijkheden in de buurt.

Solliciteren?

Stuur je CV en korte motivatie via **Indeed** of mail naar [e-mailadres]. Heb je vragen? Bel of WhatsApp [naam] op [telefoonnummer].

Buon appetito e a presto! 

JOB VACANCY

Pizzaiolo / Independent Working Chef

Italian Restaurant – Leiden, The Netherlands

Position	Pizzaiolo / Independent Working Chef
Location	Leiden, South Holland (the Netherlands)
Employment	Full-time / Part-time (32–40 hours)
Contract	7-month contract with prospect of permanent employment
Salary	€ 2,900 – € 3,400 gross per month (Dutch hospitality CAO)
Start date	To be agreed

About us

We are opening a new **authentic Italian/Mediterranean restaurant** in the heart of **Leiden**. Not a mass pizzeria, but a place where passion for food, quality ingredients and warm hospitality come first. Think handmade stone-oven pizzas, fresh pasta, Mediterranean antipasti, and great Italian wines.

For our kitchen team, we are looking for a **Pizzaiolo / Independent Working Chef** who wants to grow with us and help build a successful restaurant from day one.

What will you do?

- Prepare authentic Italian and Mediterranean dishes
- Make pizzas in our stone oven from start to finish (dough, sauces, toppings)
- Prepare fresh pasta and homemade sauces (sugo, pesto, ragù)
- Take ownership of your station in the kitchen
- Contribute ideas for the menu, seasonal dishes and specials
- Maintain HACCP standards and kitchen hygiene
- Manage stock and place orders in consultation with the team
- Supervise kitchen assistants and interns when needed
- Work closely with a small, tight-knit team
- Coordinate with front-of-house staff regarding allergies and special requests

What we ask

- **Minimum 2 years of experience** as a chef in an Italian or Mediterranean restaurant
- **Pizza preparation experience** (stone oven experience is a strong plus)
- **Knowledge of fresh pasta** and traditional Italian sauces
- **Passion** for authentic Italian cuisine and fresh ingredients
- **HACCP knowledge** and food safety standards
- **Strong cooking and knife skills**
- **Able to work independently** as well as part of a team
- **Stress-resistant and flexible** (evening and weekend shifts)
- **Good command of English**; Italian and/or Dutch is a strong plus

- **EU citizenship** or a valid Dutch work permit

What we offer

- **Salary:** € 2,900 – € 3,400 gross per month (38 hours, depending on experience)
- **8% holiday pay** + 25 vacation days (full-time)
- **Travel allowance** (€0.23/km up to 30 km one-way, or public transport reimbursement)
- **Pension contribution** via the Dutch Hospitality Pension Fund
- **Staff meals** + 30% discount on food & drinks
- **Training budget** of €400/year (HACCP, wine courses, culinary trips)
- **Team events** and Christmas gift package
- **Flexible working hours** in consultation
- **Room to grow** with our restaurant – your input on the menu is welcome
- **Help with relocation** and Dutch language basics if needed (open to discussion)
- **A friendly, passionate team** in a warm and authentic working environment

Work location

Located in the heart of Leiden – a beautiful historic university city, just 15 minutes from The Hague and 30 minutes from Amsterdam. Easily accessible by public transport and bike.

How to apply

Send your CV and a short motivation via **Indeed** or email to *[email address]*. Questions? Call or WhatsApp *[name]* at *[phone number]*.

Buon appetito e a presto! 