

VACATURE

MIMIK is dé culturele uitgaansplek in Deventer, prachtig gelegen aan de IJssel. Een modern filmhuis én theater in één waar je ook nog eens heerlijk kan eten en drinken. Wegens steeds toenemende bezoekersaantallen, óók in ons horecagedeelte MIMIK Eten & Drinken, bestaat ons keukenteam inmiddels uit 7 koks. Twee daarvan zijn leerling-koks, één daarvan gaat haar ervaring uitbreiden in een ander leerbedrijven, waardoor deze leer-werkplek in januari 2026 vrijkomt.

Zoek jij een leer-werkplek waar je je smaak ontwikkelt – en jezelf? Solliciteer dan bij ons als

LEERLING-KOK (BBL) – 24-32 uur per week

Bewust, modern en gastvrij. Er is bij MIMIK Eten & Drinken veel aandacht voor gezond eten, duurzaamheid en lokale producten. Je kunt er terecht voor koffie en thee, taart, lunch, borrel en diner. Het café beschikt over een ruim buitenterras en onze bar op de 1e verdieping heeft een balkon met een schitterend uitzicht over de IJssel en de uiterwaarden. Op het menu staan hoofdzakelijk vegetarische en vegan gerechten. Het vlees dat we serveren is biologisch & lokaal. Vis is altijd voorzien van een MSC-keurmerk.

We houden van aanpakken, zijn ambitieus, en willen de wereld een beetje mooier maken. Verrassen, ontmoeten en verrijken zijn de toverwoorden. Onze deur staat altijd open. Voor iedereen.

Wat ga je doen?

Jij leert bij ons het koks-vak in de praktijk, midden in het bruisende hart van MIMIK. Je staat in de open keuken onder begeleiding van 3 ervaren leermeesters. Je draait volop mee met lunch, borrel, diner en events. Je maakt smaakvolle, gezonde en mooie gerechten en krijgt alle ruimte om te groeien en mee te denken.

Wie ben jij?

- Je hebt affiniteit met koken en wilt in de praktijk het vak van kok leren.
- Je volgt een mbo-opleiding (BBL) tot Kok (niveau 2), Zelfstandig Werkend Kok (niveau 3) of Leidinggevende keuken (niveau 4)
- Je bent creatief, werkt graag in een open keuken en bent dol op een culturele omgeving
- Je hebt goede smaak, werkt netjes en wil beter worden in je vak
- Je bent leergierig, staat open voor feedback en leert graag van anderen
- Je bent enthousiast, gemotiveerd en kan goed samenwerken

Wat bieden wij?

- Een moderne keuken met veel groenten en gezonde, verantwoorde gerechten
- Goede begeleiding door 3 ervaren leermeesters
- Mogelijkheid tot vergoeding van je opleidingskosten
- Een gezellige, professionele werkplek midden in de culturele hotspot van Deventer
- Uren en rooster in overleg, rekening houdend met je opleiding en privésituatie

VACATURE

- Uitstekende betaling van *al je uren* met een salaris volgens Horeca CAO
- Mogelijkheid om door te groeien binnen MIMIK
- Gratis naar de film en korting op theatervoorstellingen bij MIMIK en Deventer Schouwburg
- Een onwijs gezellig en hecht team.
- Leuke teamactiviteiten, lunches en borrels

Solliciteren?

Zie je jezelf al achter de kachel staan met uitzicht op de IJssel? Dan willen we jou graag leren kennen. Stuur je CV zo snel mogelijk naar Lydia (HR-adviseur) via hr@mimik.nl. Liever bellen of appen? Kan ook: 06 – 5051 8622.

Voor ons vanzelfsprekend, maar toch goed om te benadrukken:

Deventer Schouwburg en MIMIK onderschrijven de Code Diversiteit & Inclusie en willen als organisaties zoveel mogelijk een afspiegeling van de maatschappij zijn. Bij gelijke geschiktheid gaat de voorkeur uit naar een kandidaat die de diversiteit binnen het team versterkt.