



ZELFSTANDIG WERKEND KOK

(MINIMAAL 24 UUR)

Wil jij onderdeel zijn van het LUX-keukenteam?

In ons arthouse midden in hartje Nijmegen bieden we 365 dagen per jaar een breed scala aan films, theater- dans- en muziekvoorstellingen, debatten, evenementen, festivals en alle combinaties daarvan. Alles wordt ondersteund door het café-restaurant LUX, waar gastvrijheid, kwaliteit en service hoog in het vaandel staan.

Als zelfstandig werkend kok bij LUX ben je verantwoordelijk voor het bereiden van onze uiteenlopende kaart, waarbij je met enthousiasme en aandacht voor kwaliteit samen met je collega's de lekkerste gerechten op tafel zet. Ben jij stressbestendig, een harde werker en een teamspeler met verantwoordelijkheidsgevoel?

TAKEN

Voorbeelden van werkzaamheden:

- (Voor)bereiden en doorgeven van gerechten;
- Plannen van de dagelijkse werkzaamheden en bestellen van voedingsmiddelen en andere voorraadaanvullingen;
- Opvolgen van de HACCP- en veiligheidsregels;
- Ontvangen, controleren en opslaan van bestelde voedingsmiddelen volgens de HACCP-norm en dit op juiste wijze administreren;
- Vaardig omgaan met keukenapparatuur, messen en ander keukengereedschap;
- Samenwerken met het keuken- en bedieningsteam en leidinggeven aan een keukenhulp indien aanwezig;
- Naleven van de afspraken gemaakt omtrent presentatie en persoonlijke verzorging.

OMSCHRIJVING PROFIEL

Wij zoeken iemand die:

- Stressbestendig en verantwoordelijk is;
- Een harde werker en positief ingesteld;
- Creatief is en oog voor detail heeft;
- Flexibel inzetbaar, zowel doordeweeks als in het weekend
- Koksopleiding is een pré.

Wij bieden:

- Een informele en gezellige werksfeer;
- Salaris conform CAO voor het horeca- en aanverwante bedrijf (schaal 5);
- De kans jezelf te ontwikkelen in een jong en leergierig team van betrokken collega's;
- Een passe-partout waarmee je gratis naar de film kunt bij LUX.

INTERESSE?

Waar je ook vandaan komt, wat je achtergrond ook is, wij zijn van mening dat diversiteit de sleutel is tot ons succes. We nodigen dus iedereen die aansluiting vindt met het profiel van harte uit om te reageren.

Dit kan door een mail te sturen naar sollicitatie@lux-nijmegen.nl, t.n.v. Jelle Doornekamp, waarin je wat over jezelf vertelt én waarom jij denkt geschikt te zijn voor de functie. Onderwerp mail: 'Zelfstandig werkend kok LUX'.