

## Chef kok met ambitie

Onze opdrachtgever is een middelgroot horeca bedrijf gelegen in een recreatiegebied. In de horeca worden vooral sportieve recreanten ontvangen die willen genieten van gastvrijheid, een drankje en een hapje, een smakelijke lunch, diner of borrel. Het bedrijf richt zich op het middensegment en biedt een sterke prijs-kwaliteitsverhouding.

Met een team van 3 koks en een aantal parttime medewerkers zorgt de Chef dat de gasten 7 dagen per week culinair verwend worden. Daarbij wordt flexibel ingespeeld op de wensen van de gasten. Samen met zijn keukenteam stelt de chef een creatieve menukaart samen met gerechten voor alle doelgroepen. Ook zorgt hij voor de culinaire invulling van thema-avonden, feesten en partijen.

De chef maakt de roosters, zorgt voor de bestellingen en voorraadbeheer. Hij is verantwoordelijk voor de hygiëne en veiligheid in de keuken, voor de brutowinst en de productiviteit

De ideale kandidaat heeft de ambitie het bedrijf of een hoger niveau te brengen in kwaliteit, omzet en alle andere aspecten van de bedrijfsvoering.

### Werkplek

- Regio Breda in het buitengebied.
- Moderne, goed geoutilleerde keuken.
- Vast team van 3 mensen ondersteund door 3 part-time medewerkers
- Gevarieerde kaart voor lunch, diner en borrel.

1

### Functie eisen

- Ervaring in vergelijkbare functies is noodzakelijk.
- Flexibele instelling, creativiteit en collegiale instelling.
- Inzicht in marketing en bedrijfsvoering.

### Arbeidsvoorwaarden

- full-time functie, werktijden in overleg.
- 4 daagse werkweek mogelijk.
- Seizoen van mei tot en met september, buiten het seizoen wisselende drukte met evenementen.
- Kerst & Nieuw jaar gesloten.
- Salaris naar ervaring en inbreng.
- Doorgroei mogelijkheid naar bedrijfsleider.
- 

**Solliciteren: Mail je cv en een korte motivatie naar [info@deruyterhof.nl](mailto:info@deruyterhof.nl)**