

## **Chef kok (full-time, 40 uur)**

### Profiel:

We zoeken een gedreven, ambitieuze chef kok met een resultaatgerichte instelling. Iemand die initiatief neemt, creatief is, stress bestendig en flexibel is.

### Taken:

Je bent verantwoordelijk voor:

Plannen, regelen en aansturen van het keukenteam. Aansturing van 4 koks. Roosters maken, inkoop. Kwaliteitsbewaking; Waarborgen dat alle voorschriften op het gebied van hygiëne en ISO bewaakt en geregistreerd worden. Leveren van inbreng voor de te voeren kaart, menu's e.d. Zelf meewerken in de uitvoering.

### De functie:

Dit is een functie voor een gedreven chef kok of voor een gedreven sous chef die richting wil geven aan zijn carrière. Je legt verantwoording af aan de keukenmanager.

### Functie eisen:

Je bent in het bezit van een relevant koksdiploma en hebt ervaring in soortgelijke functie of sous chef kok functie. Je hebt duidelijk affiniteit met de buitenlandse keuken.

### Wij bieden:

Op onze organisatie is de horeca CAO van toepassing (<http://www.horeca.org/>).

De functie Chef kok wordt ingeschaald in functiegroep VII, naar gelang leeftijd en ervaring.

### Interesse?

Graag maak ik kennis met je, maar eerst ontvang ik van je een sollicitatiebrief met cv:

Tapasrestaurant Solera/Theaterhotel Almelo

Simone van Vlijmen

Afdeling Personeel & Organisatie

Schouwburgplein 1

7607 AE ALMELO

[personeelszaken@tapassolera.nl](mailto:personeelszaken@tapassolera.nl) of [s.vanvlijmen@theaterhotel.nl](mailto:s.vanvlijmen@theaterhotel.nl)