



De horeca in LUX bestaat uit het café / restaurant LUX en de horecavoorzieningen in de evenementenzaal. Naast de grootschalige drankvoorzieningen biedt LUX een uitgebreide lunch en diner kaart. Als horecagelegenheid proberen we op een vernieuwende manier aan de wensen van onze doelgroep te voldoen en een extra bijdrage aan LUX te leveren.

Wegens uitbreiding van ons team zijn wij op korte termijn op zoek naar een

Zelfstandig Werkend Kok (m/v)

voor 32 uur per week

die ons jonge en enthousiaste team wil komen versterken

Belangrijkste taken:

- Voorbereiden en zelfstandig uitvoeren van de productiewerkzaamheden volgens planning, ter ondersteuning van collega's;
- Meegeven van lunch- en dinergerechten;
- Creatief meedenken over nieuwe recepturen en gerechten;
- Uitvoeren van overige keuken werkzaamheden in opdracht van de leidinggevende zoals Haccp werkzaamheden en (mee) aansturen van afwas/keuken medewerkers.

Functie-eisen:

- Minimaal 1 jaar ervaring in een soortgelijke functie;
- Leermeester is een pre;
- Kennis van Haccp;
- Werkweek in wisselend rooster, ook weekend diensten en avond uren.

Wij bieden:

- Salariëring conform de Horeca cao;
- Extra gewerkte uren worden uitbetaald;
- Werken in een jong en leergierig team waar passie voor koken voorop staat!
- Een passe partout waarmee je gratis naar (bijna) alle voorstellingen in LUX kunt.

Wil jij een baan waarin je jezelf kunt ontwikkelen en denk je dat jij de persoon bent die ons team echt kan versterken?

Dan ontvangen wij graag je sollicitatie met CV vóór 6 oktober 2017. Mailen kan naar personeelszaken@lux-nijmegen.nl of per post aan Stichting LUX, tav personeelszaken, Postbus 1155, 6501 BD Nijmegen
Meer informatie verkrijgbaar bij Aschwin Kuilman, Manager Horeca & Publieksdiensten, telefoonnummer 024-3816844

Acquisitie naar aanleiding van deze vacature wordt niet op prijs gesteld.

www.lux-nijmegen.nl