



**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.**

Op korte termijn zijn wij op zoek naar een:

## **CHEF-KOK (38 UUR)**

De chef-kok is eindverantwoordelijk voor de (voor)bereiding van de gerechten, stuurt daarbij de volledige keuken- en afwasbrigade aan en drukt een belangrijk stempel op het culinair niveau van het bedrijf. De nadruk van de functie ligt op het coördineren van een zo efficiënt en effectief mogelijk bereidingsproces. Recepten en menu's worden door de chefkok aangereikt/vastgesteld zowel op basis van zijn inhoudelijke kennis als inzicht in de markt en marges/prijsstellingen. De chef-kok geeft hiërarchisch leiding aan de koks, keukenmedewerkers en afwassers.

### **PROFIEL**

- Resultaat gericht plannen en organiseren
- Innovatiegericht
- Creatief
- Kwaliteitsgericht
- Oog voor detail- nauwgezet
- Stressbestendig
- Betrokkenheid
- Flexibiliteit/initiatief
- Goede communicatieve vaardigheden
- Betrouwbaarheid en vertrouwen
- Controleren en corrigeren
- Ontwikkelingsgericht motiveren en stimuleren
- Situationeel leidinggeven
- Kunnen werken onder stress en werkdruk
- Moet flexibel inzetbaar willen en kunnen zijn (dus ook weekenden en avonden)

### **TAKEN**

Leiding geven aan medewerkers die belast zijn met het voorbereiden, bereiden en doorgeven van gerechten/gerechtgedeelten. Coördineren/regelen van de uitvoering van de werkzaamheden in de keuken. Bedenken van de te voeren kaart, menu's etc. Verantwoordelijk voor:

- Ontwikkelen/aanpassen van recepten; maken van calculaties;
- Het opstellen van werkroosters, regelen van voldoende bezetting en verlof;
- Mede selecteren van nieuwe medewerkers;
- Regelen van opleiding, indien nodig, en inwerken;

- Het voeren van beoordelingsgesprekken;
- Bespreken van afwijkende menu's voor gezelschappen en partijen.

#### **FUNCTIE-EISEN:**

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

#### **WIJ BIEDEN:**

- Salariëring in overleg, functieschool 8 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 films, podiumvoorstellingen en debatten 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?

**Meer informatie verkrijgbaar bij dhr. B. Kempink, manager horeca, 024-3816844. Meer informatie en/of een sollicitatieformulier beschikbaar bij de bar. Je kan je sollicitatiebrief tot uiterlijk 25 augustus inleveren aan de bar of via [bkempink@lux-nijmegen.nl](mailto:bkempink@lux-nijmegen.nl)**

## LUX FUNCTIE PROFIEL

<i>Functie</i>	Chef Kok	<i>Schaal/Dagtaak</i> F.G. VIII/ 38 uur
<p><i>Doel van de functie</i></p> <p><i>Plaats in de organisatie</i></p>	<p>Is eindverantwoordelijk voor de (voor)bereiding van de gerechten, stuurt daarbij de volledige keuken- en afwasbrigade aan en drukt een belangrijk stempel op het culinair niveau van het bedrijf. De nadruk van de functie ligt op het coördineren van een zo efficiënt en effectief mogelijk bereidingsproces. Recepten en menu's worden door de chefkok aangereikt/vastgesteld zowel op basis van zijn inhoudelijke kennis als inzicht in de markt en marges/prijsstellingen.</p> <p>Direct leidinggevende: Manager Horeca Geeft hiërarchisch leiding aan de koks, keukenmedewerkers en afwassers.</p>	
<p><i>Functie-inhoud</i></p>	<p><b>Taken</b></p> <p>Leiding geven aan medewerkers die belast zijn met het voorbereiden, bereiden en doorgeven van gerechten/gerechtgedeelten.</p> <p>Verantwoordelijk voor:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Het opstellen van werkroosters, regelen van voldoende bezetting en verlof;</li> <li>• Het maken van margeberekeningen;</li> <li>• Mede selecteren van nieuwe medewerkers;</li> <li>• Regelen van opleiding, indien nodig, en inwerken;</li> <li>• Het voeren van beoordelingsgesprekken;</li> <li>• Toezien op de nalevering van het personeelsreglement en fatsoensnormen.</li> </ul> <p>Coördineren/regelen van de uitvoering van de werkzaamheden in de keuken w.o.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Toewijzen van werkzaamheden, geven van aanwijzingen en instructies;</li> <li>• Toezien op de voortgang en de kwaliteit van de uitvoering van de taken;</li> <li>• Toezien en bewaken van verantwoord gebruik van grondstoffen;</li> <li>• Te realiseren efficiency van de keukenproductie en de brutowinst;</li> <li>• Vaststellen en bestellen van grondstoffen en andere artikelen bij de vaste leveranciers, tegen vaste condities;</li> <li>• Opvangen en afhandelen van vragen, klachten etc;</li> <li>• Meewerken in de uitvoering.</li> </ul> <p>Bedenken van de te voeren kaart, menu's etc.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ontwikkelen/aanpassen van recepten; maken van calculaties;</li> </ul>	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>Bespreken van afwijkende menu's voor gezelschappen en partijen.</li> </ul>	
<b>Contact</b>	Intern Extern	Collega's Bezoekers, gasten, leveranciers
<b>Kennis en ervaring</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>MBO werk- en denkniveau (bij voorkeur aangevuld met SVH-leermeesterdiploma);</li> <li>Minimaal 4 jaar werkervaring in soortgelijke functie;</li> <li>Inzicht in het opstellen van condities inzake inkoop en de bereidheid deze uit te breiden;</li> <li>Leidinggeven op basis van participatief management;</li> <li>Ruime ervaring met margeberekeningen en het sturen op personeelscijfer.</li> </ul>	
<b>Belangrijkste Competentie(s)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Resultaat gericht plannen en organiseren</li> <li>Innovatiegericht</li> <li>Creatief</li> <li>Kwaliteitsgericht</li> <li>Oog voor detail- nauwgezet</li> <li>Stressbestendig</li> <li>Betrokkenheid</li> <li>Flexibiliteit/initiatief</li> <li>Goede communicatieve vaardigheden</li> <li>Betrouwbaarheid en vertrouwen</li> <li>Controleren en corrigeren</li> <li>Ontwikkelingsgericht motiveren en stimuleren</li> <li>Situationeel leidinggeven</li> </ul>	
<b>Bezwarende omstandigheden/ inconveniënten</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kunnen werken onder stress en werkdruk</li> <li>Moet flexibel inzetbaar willen en kunnen zijn (dus ook weekenden en avonden)</li> </ul>	