



De horeca in LUX bestaat uit het café / restaurant LUX en diverse (verhuur)zalen. Naast de grootschalige drankvoorzieningen biedt LUX een uitgebreide lunch- en dinerkaart. Als horecagelegenheid proberen we op een vernieuwende manier aan de wensen van onze doelgroep te voldoen en een extra bijdrage aan LUX te leveren.

Keukenmanager (38 uur)

Belangrijkste taken:

- Ontwikkelen/aanpassen van concept en recepten; maken van calculaties;
- Vormgeven en optimaliseren van voorraadbeheer en leveringsproces;
- Scherp toezicht op inkoop;
- Het opstellen van werkroosters, regelen van voldoende bezetting en verlof;
- Toezien op naleving van verschillende voorschriften waaronder HACCP;
- Regelen van opleiding, indien nodig, en inwerken;
- Bespreken van afwijkende menu's voor gezelschappen en partijen.

Functie-eisen:

- Minimaal 3 jaar ervaring in een soortgelijke functie;
- Je hebt een opleiding zelfstandig werkend kok afgerond;
- Je bent bereid om in de avonden en weekenden te werken;
- Je bent stressbestendig, gaat gestructureerd te werk en weet prioriteiten te stellen;
- Je beschikt over goede communicatieve vaardigheden;
- Leermeester is een pre;

Wij bieden:

- Salariëring in overleg, functieschaal 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 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?

INTERESSE?

Meer inhoudelijke informatie over de functie is verkrijgbaar bij **Bosz Kempink**, manager horeca, **024-3816844**. Je sollicitatie kun je sturen naar sollicitatie@lux-nijmegen.nl Een sollicitatieformulier is eventueel beschikbaar bij de bar van het horeca café. Informatie over de sollicitatieprocedure kun je opvragen bij Simone Hofstee, personeelsfunctionaris, shofstee@lux-nijmegen.nl