



LUX zet al 20 jaar hoofden en harten in beweging. Door (interdisciplinaire) verhalen te delen die je raken, inspireren en iets in gang zetten. Zodat je net iets anders naar huis gaat dan dat je kwam. Dát is onze missie.

LUX is een onafhankelijk en vrijzinnig podium in Nijmegen voor nieuwe ontwikkelingen in kunst, cultuur en media. We bieden een kritisch platform en een aantrekkelijke plek met spraakmakende programma's op het gebied van film, debat, podiumkunsten en filmeducatie. LUX wil haar publiek inspireren tot anders kijken. Dat doen we door een onderscheidend cultureel programma te bieden dat nieuwe perspectieven aanreikt.

Daarnaast is LUX ook een bruisend en gastvrij café-restaurant, waar je heerlijk kunt lunchen, borrelen of dineren. Een gezellige plek waar je met een drankje kunt napraten over de film of voorstelling. Je kunt er zelfs terecht voor een flexwerkplek.

Gastvrijheid en persoonlijke aandacht staan bij LUX voortdurend voorop. Om dit te ondersteunen zijn wij op zoek naar een:

CHEF-KOK (38 UUR)

De chefkok 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/prijstellingen. 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 conform horeca CAO;
- 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.

Interesse?

Waar je ook vandaan komt, wat je achtergrond ook is, LUX heeft je nodig! Bij LUX zijn we van mening dat inclusie en diversiteit de sleutel is tot ons succes. We nodigen dus nadrukkelijk iedereen die zich hierin herkent en aansluiting vindt met het profiel van harte uit om te reageren.

Wil je meer weten over deze vacature? Neem gerust contact met ons op. Amy Schattevoet (Personeelsfunctionaris) vertelt je graag alles over de functie en werken bij LUX. Je kunt haar bereiken op telefoonnummer 024-3822412 of via aschattevoet@lux-nijmegen.nl

Heb je interesse en wil je solliciteren? Stuur je CV en motivatie voor 23 november 2020 per e-mail naar sollicitatie@lux-nijmegen.nl