



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 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:

Sous-Chefkok (m/v)

(38 uur per week)

Als souschef ben je samen met de chef-kok verantwoordelijk voor de gehele keuken en bij afwezigheid van de chef-kok ben jij eindverantwoordelijk.

Ben jij die gepassioneerde kok die er voor leeft om onze gasten met een voldaan gevoel naar huis te laten gaan? Dan zijn wij op zoek naar jou!

Belangrijkste verantwoordelijkheden en taken

- Bij afwezigheid van de chef kok draag je de volledige verantwoordelijkheid voor de keuken en heb je directe leiding over het keukenteam bestaande uit drie zelfstandig werkend koks, één basis kok, een leerling en een groot aantal spoelkeukenmedewerkers
- Verzorgen van de dagelijkse bestellingen (bij afwezigheid van de chef-kok)
- Opstellen van bestellijsten; doorgeven van bestellingen aan leveranciers
- Zorgen voor de ontvangstcontrole en reclameren bij afwijkingen
- Bijdragen aan wijzigingen van de menukaart, uitproberen en beoordelen nieuwe recepten en het ontwikkelen en uitwerken zo nodig in receptinstructies voor medewerkers
- Toezien op de naleving van de voorschriften op het gebied van veiligheid, Arbo, HACCP en werk- en presentatiemethoden
- Het uitvoeren van de gerechten

Functie-eisen

- Beschikken over leidinggevende capaciteiten, goede communicatieve en sociale vaardigheden
- In bezit van een afgeronde koksopleiding en ervaring in een soortgelijke functie
- In bezit van het leermeesterdiploma of je bereidheid dit te halen

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. Nikki Pul (Bedrijfsleider) vertelt je graag alles over de functie en werken bij LUX. Je kunt via npul@lux-nijmegen.nl je naam en telefoonnummer achterlaten, dan word je z.s.m. gebeld.

Heb je interesse en wil je solliciteren? Stuur je CV en motivatie voor 25 april 2021 per e-mail naar sollicitatie@lux-nijmegen.nl