



LUX zet al 20 jaar hoofden en harten in beweging. Door 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.

Café 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.

Daarnaast is LUX 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.

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 en vastgesteld, zowel op basis van zijn inhoudelijke kennis als inzicht in de markt, marges en prijsstellingen. De chef-kok geeft hiërarchisch leiding aan de koks, keukenmedewerkers en afwassers.

TAKEN

- Leiding geven aan medewerkers die belast zijn met het voorbereiden, bereiden en doorgeven van gerechten.
- Coördineren en regelen van de uitvoering van de werkzaamheden in de keuken.
- Bedenken van de te voeren kaart en menu's.
- Verantwoordelijk voor het ontwikkelen en aanpassen van recepten;
- Regelen van calculaties, werkroosters, voldoende bezetting en verlof;
- Mede selecteren van nieuwe medewerkers;
- 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;
- Je bent resultaatgericht waarbij je oog voor detail blijft houden;
- Je bent creatief en innovatiegericht;

- Je begrijpt dat werken in de horeca veel vraagt en zorgt dat jouw personeel stressbestendig te werk gaat;
- Door jouw betrokkenheid streef je samen naar de beste kwaliteit;
- Je motiveert het personeel op basis van vertrouwen door jouw sterke communicatieve vaardigheden;
- Je bent flexibel inzetbaar en wil én kan ook in de weekenden en avonden werken.

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.

SOLLICITATIEPROCEDURE

Meer informatie is verkrijgbaar bij Nikki Pul, Bedrijfsleider Horeca, 024-3816844. Je kan je sollicitatiebrief En CV tot en met uiterlijk woensdag 21 juli inleveren aan de bar of via sollicitatie@lux-nijmegen.nl.

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.