



LUX wil hoofden en harten in beweging brengen. 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.

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.

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, maar ook een fijne plek om op je laptop te werken of te vergaderen met een collega.

Voor ons café zijn wij op zoek naar een

Chef-kok

(voor 32–38 uur per week)

Wij zoeken een creatieve en bevolgen chef die een duidelijk visie heeft op food en gastvrijheid. Een chef die samen met het team aan de slag gaat om het food-concept van LUX verder te ontwikkelen en zo een belangrijke bijdrage levert aan het realiseren van de missie van LUX.

De chef die wij zoeken heeft passie voor food en een flinke dosis positieve energie. Hij of zij is eindverantwoordelijk voor menuontwikkeling en de bereiding van alle gerechten die de keuken uit komen. De chef stuurt de volledige keuken- en afwasbrigade aan en coördineert en organiseert de werkzaamheden. Het keukenteam bestaat naast de chef-kok, uit een souschef en meerdere koks, keukenmedewerkers en afwasmedewerkers, totaal ongeveer 8 FTE.

Belangrijkste taken en verantwoordelijkheden

- Leiding geven aan het volledige team van de keuken en afwas
- Coördineren en organiseren van de uitvoering van de werkzaamheden in de keuken
- Ontwikkeling van nieuwe gerechten en menukaarten
- Verantwoordelijk voor alle personeelszaken in de keuken zoals roosters, verlof, werving en selectie en ontwikkelgesprekken
- Verantwoordelijk voor alle randvoorwaarden om een gezonde keuken te draaien (o.a. HACCP, kostenbeheersing, keukenmarges, inkoop food)

Functie eisen

- Minimaal 2 jaar ervaring in een soortgelijke functie
- Relevante opleiding op minimaal MBO-niveau
- Je hebt een duidelijke visie op food
- Je bent hands-on ingesteld en weet hoe je een keukenteam inspireert.
- Je bent positief, initiatiefrijk en weet kansen te benutten
- Je bent creatief en innovatiegericht
- Je beschikt over goede communicatieve en sociale vaardigheden
- Je bent flexibel inzetbaar

Wij bieden

- Salariëring conform horeca CAO schaal 8 of 9 (€2.770 - € 3.789), afhankelijk van ervaring.
- Werken in een jong en ambitieus bedrijf in de culturele sector
- Een passe partout waarmee je gratis naar (bijna) alle voorstellingen in LUX kunt.

Sollicitatieprocedure

Je kunt je sollicitatie t/m 31 mei 2022 sturen naar sollicitatie@lux-nijmegen.nl

Meer informatie is verkrijgbaar bij David Niessen, Manager Bedrijfsvoering via 024-3822412 of dniessen@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 iedereen die zich hierin herkent en aansluiting vindt met het profiel, van harte uit om te reageren.