



Vacature Chef-kok - Traiteur Délicat (38 uur)

Wie is Traiteur Délicat?

Traiteur Délicat is een stijlvolle delicatessenwinkel én een exclusieve cateraar. Versheid, kwaliteit, duurzaamheid en uitstekende service staan voorop. Wij zijn klantgericht, gepassioneerd en met een duidelijk idee over smaak. Iets dat je terug ziet én proeft in onze verse kant-en-klaarmaaltijden, vleeswaren, vis, oliën en azijnen, delicatessen en exclusieve (gekoelde) wijnen. Het is allemaal te koop het in onze winkel of je laat het bezorgen of wij verzorgen, zowel zakelijk als particulier, de catering.

Wie zoekt Traiteur Délicat?

Wij zijn op zoek naar een enthousiaste collega met passie voor horeca. Iemand bij wie kwaliteit voorop staat. Met jouw creativiteit en plezier in het kook-vak laat je zowel onze winkel- als cateringklanten genieten van hun maaltijden, uitgeserveerde diners en buffetten. Je hebt ruime aantoonbare ervaring in een soortgelijke functie. Je beschikt over leidinggevende capaciteiten, je hebt ervaring in het begeleiden van mensen met een afstand tot de arbeidsmarkt en leerlingen. Je hanteert hoge standaarden m.b.t. hygiëne, planning en schoonmaak. Je bent georganiseerd, vrolijk en proactief. Je hebt kennis van HACCP en ervaring met het invoeren van recepturen in een managementsysteem en bent bekend met Excel.

De uitdaging:

Als chef-kok bereid jij, samen met je team, de lekkerste gerechten. Natuurlijk ben jij hierbij de kartrekker en zie je erop toe dat alles op tijd en op de juiste manier de keuken uit gaat. Verder ben jij verantwoordelijk voor inkoop en de voorraad, hygiëne, veiligheid op de werkvloer, het team en natuurlijk plannen en roosteren en verwachten wij jou creativiteit en inbreng wat betreft de menukaart | buffetten etc.. Natuurlijk werk je volgens de HACCP regels en stimuleer je jouw team hier ook in en houden jullie samen de keuken op orde.

- Een meedenkende chef-kok die geen enkele uitdaging uit de weg gaat
- Kennis van HACCP
- Resultaatgericht kunnen werken
- Prioriteiten kunnen stellen
- Samenwerken met keuken- en bedienend personeel
- Overzicht kunnen houden
- Leidinggevende capaciteiten

Jij hebt:

- Minimaal een koksopleiding
- Aantoonbare ervaring in een leidinggevende functie
- Een hands-on mentaliteit
- Kennis van de HACCP en Allergenen wet

**Daarnaast ben je:**

- Stressbestendig en een echte teamplayer
- Bereid om, waar nodig, op onregelmatige werktijden te werken, ook de avonden en weekenden
- In het bezit van rijbewijs B

Wat bieden wij?

Wij volgen het Arbeidsvoorwaarden Reglement van Koninklijke Horeca Nederland. Daarnaast bieden wij: medewerkerskorting (winkel/ catering en brasserie) een pensioenregeling via Pensioenfonds Horeca & Catering. Het salaris hangt af van je opleiding en ervaring.

Soort dienstverband: Fulltime, Bepaalde tijd

Aanvullende betalingen:

- Overuren uitbetaald
- Vakantiegeld

Arbeidsvoorwaarden:

- Flexibele werkuren
- Bedrijfsfeesten
- Kerstpakket
- Pensioen
- Personeelskorting
- Reiskostenvergoeding

Werkschema:

- Avondwerk
- Dagdienst
- Flexibel werkrooster
- Overwerk
- Weekend
- Werken op feestdagen

Licentie en/of certificaat:

- Sociale Hygiëne (Aanbevolen)
- HACCP (Aanbevolen)

Locatie: Traiteur Délicat (Asselsestraat 30, 7311 EM Apeldoorn). Zie jij jezelf werken bij Délicat?

Dan ontvangt Daniëlle graag jouw motivatiebrief en Curriculum Vitae.

Stuur deze naar d.dejong@delicat.nl