

## **Vacature chef-kok Traiteur Délicat (fulltime)**

Wij zijn op zoek naar een chef-kok om ons keukenteam bij Traiteur Délicat te komen versterken. Ben jij de nieuwe collega met leidinggevende ervaring die er voor zorgt dat alles in onze keuken perfect verloopt?

Je komt te werken in een gezellig, professioneel team op een goed bereikbare locatie middenin het centrum van Apeldoorn. Traiteur Délicat heeft aan de Asselsestraat een delicatessenwinkel waar wij onder meer maaltijden, borrelplanken, wijnen, tapas, tapenades en verschillende kazen verkopen. De keuken bij Traiteur Délicat is de plek waarvandaan de catering voor grote evenementen, bruiloften of (zakelijke) bijeenkomsten wordt geregeld. Tevens wordt hier gekookt voor onze winkel.

Traiteur Délicat staat voor versheid, kwaliteit en uitstekende service. Onze klant is koning. We zijn gepassioneerd en hebben een duidelijk idee over smaak. Iets wat je terug ziet en proeft in alles wat bij ons de keuken uitgaat.

### **De functie**

Jij bent hét aanspreekpunt voor de keuken van Traiteur Délicat. Je geeft leiding aan onze collega's in de keuken. Als schakel tussen het keukenteam, de catering, de winkel en de banquetingsalesmanager zorg jij dat alles intern soepel verloopt en dat uiteindelijk onze klant geniet van de kwaliteit waar wij voor staan. Als eindverantwoordelijke voor de uitvoering van processen en procedures zorg je voor een efficiënte keuken. Je bent creatief in het bedenken en ontwikkelen van nieuwe recepten en gerechten, alsook de presentatie daarvan. Je houdt controle op alles wat de keuken verlaat. Je bent eindverantwoordelijk voor de planning, bestellingen en hygiëne.

Als chef-kok ga je fulltime bij ons aan de slag. Jouw werkdagen zijn flexibel in te delen.

### **Wat vragen wij van jou?**

Wil jij bij ons aan de slag als chef-kok, dan vragen wij in ieder geval om ervaring. Je hebt meerdere jaren ervaring in het aansturen van een keukenteam. Je bent een sterke persoonlijkheid die meerdere ballen in de lucht weet te houden. Je hanteert hoge standaarden met betrekking tot de planning, kwaliteit en hygiëne. Uiteraard ben je ook een gezellige aanwinst, want wij houden van wat vrolijkheid op de werkvloer.

Daarnaast vragen wij het volgende:

- Minimaal koksopleiding, MBO niveau 4
- Ervaring in een soortgelijke functie
- Kennis van HACCP
- Je kunt werken met Microsoft Office (Outlook/Word/Excel)
- In het bezit van rijbewijs B
- Flexibiliteit ten aanzien van de werktijden/-dagen

### **Wat wij bieden**

Je ontvangt een passend salaris. Het salaris is bespreekbaar en hangt af van opleiding en ervaring. Je krijgt personeelskorting bij Traiteur Délicat, Brasserie Délicat en op de catering.

Wat krijg je nog meer?

- mogelijkheid tot het volgen van cursussen
- een pensioenregeling
- flexibele werkdagen- en tijden

- een fijne werkomgeving middenin Apeldoorn
- leuke collega's
- personeelsuitjes en gezellige borrels

**Solliciteren?**

Stuur dan een e-mailbericht met korte motivatie en jouw Curriculum Vitae naar onze collega Suzanne (HR) op [s.debruin@delicat.nl](mailto:s.debruin@delicat.nl).