

Rijksmuseum Slot Loevestein zoekt een CHEFKOK



Omdat we groeien en ambities hebben zijn we op zoek naar een **chefkok**.
(*Chefkok klein restaurant / Zelfstandig werkend kok / Allround kok*)

Bij Loevestein maken wij onze geschiedenis 'beleefbaar'. Jaarlijks worden wij door gasten uit heel Nederland en daarbuiten bezocht. Onze professioneel uitgeruste keuken en taveerne staan niet alleen ten dienste van de museum bezoekers maar er wordt ook gekookt voor bezoekers van zakelijke en particuliere feesten en partijen van 10 tot 250 personen. Als chefkok maak jij van iedere lunch, buffet of diner een 'eetbaar' Loevestein verhaal. Je doet dat door je te verdiepen in onze verhalen om daarna met jou kennis en ervaring, in samenspraak met de horecamanager, de Loevestein 'beleving' op tafel te brengen.

Wij zoeken een talentvolle en creatieve maar vooral enthousiaste en leergierige man of vrouw die de uitdaging aandurft om in een klein team mooie nieuwe en bijzondere gerechten te maken. Natuurlijk ben je de leider in de keuken maar ook daarbuiten ben je in staat om collega's mee te nemen in jouw hoge standaard, op te leiden en enthousiast te maken voor jouw gerechten en menu's.

Natuurlijk ben je onderdeel van een team. Je staat weliswaar onder leiding van de horecamanager maar je denkt en werkt zelfstandig met een hoog verantwoordelijkheidsgevoel. Je werkt nauw samen met je horeca collega's en de afdeling reserveringen. Naast een leidinggevende kok ben je voor veel meer dan alleen een geweldige bereiding van gerechten verantwoordelijk. Concrete andere taken zijn onder andere:

- Het doen van bestellingen;
- Het (mee)werken aan de (door)ontwikkeling van het culinaire aanbod met zicht op trends op het gebied van grondstoffen en kooktechnieken;
- Voorraadbeheer en financiële verantwoording
- Het toezien op de naleving van (gedrags)regels en voorschriften op het gebied van HACCP, Arbo en onze huisstijl.

Wat verwachten wij van jou:

- Je hebt een MBO+/HBO werk- en denkniveau met ervaring;
- Je hebt uitstekende sociale vaardigheden, je bent representatief en gastvrij en een uitstekende keukenleider;
- Je werkt nauwgezet en met oog voor detail, kwaliteit staat bij alles wat je doet op één, ook bij de minder leuke klussen;
- Je hebt het SVH-Leermeesterdiploma en je bent bekend met het opleiden van nieuwe collega's en/of stagiaires;
- Je hebt de drive om nieuwe dingen te proberen en uitdagingen aan te gaan;
- Je bent (uiteraard) bereid om in het weekend en de avonden te werken;
- Je beschikt over eigen vervoer.

Wat bieden wij aan jou:

De arbeidsovereenkomst met Stichting Museum Slot Loevestein betreft een aanstelling via onze horeca payroller op basis van 24 tot 28 uur per week. De eerste aanstelling is voor een periode van 12 maanden. Bij positieve evaluatie zal deze worden verlengd met nog een jaar, waarna wij de intentie hebben om een vast dienstverband te bieden.

Deze functie wordt ingedeeld in functieschaal VII obv de horeca CAO en het Loevestein functiekader. Het salaris, afhankelijk van opleiding en ervaring, bedraagt bij een FT dienstverband minimaal €2.399 en maximaal €3.009 bruto per maand, exclusief 8% vakantiegeld.

REAGEER VOOR 30 MEI

Je kunt je reactie of vragen omtrent de functie tot en met 27 augustus 2021 sturen naar: info@slotloevestein.nl ovv Sollicitatie Chefkok. Gesprekken vinden plaats in de week van 30 augustus.

Diversiteit

Het maakt voor ons niet uit waar je bent geboren, waar je in gelooft, hoe oud je bent en van wie je houdt. We zijn vooral nieuwsgierig naar jou. Je bent niet verplicht om je geboortedatum en geslacht in je cv en sollicitatiebrief te vermelden.