

Restaurant De Vereeniging Nijmegen
is op zoek naar een

Zelfstandig werkende kok (36 uur)

Over onze organisatie

Aan het Keizer Karelplein staat een prachtige monumentale Stadsschouwburg als podium van de stad. Daartegenover staat één van de iconen van Nijmegen, De Vereeniging, een concertzaal met internationale allure en uitstraling en een rijke historie van meer dan 100 jaar. De Stadsschouwburg behoort tot de grotere theaters in Nederland. Voorzien van een groot podium met bijbehorende faciliteiten is het gebouw geschikt voor veel activiteiten. De verschillende ruimtes zijn multifunctioneel op het gebied van (voorstellingen) horeca, feesten en partijen, zakelijke events en meer. Restaurant De Vereeniging is gehuisvest in het concertgebouw.

Ons restaurant

In ons restaurant wordt elke dag hard gewerkt aan het creëren van nieuwe gerechten. Chef-kok Bram Kanters kookt met zijn keukenteam in het seizoen met pure ingrediënten het liefst uit de regio en van Nederlandse bodem. We hebben naast de à la carte kaart ook een maandelijks wisselend groentemenu.

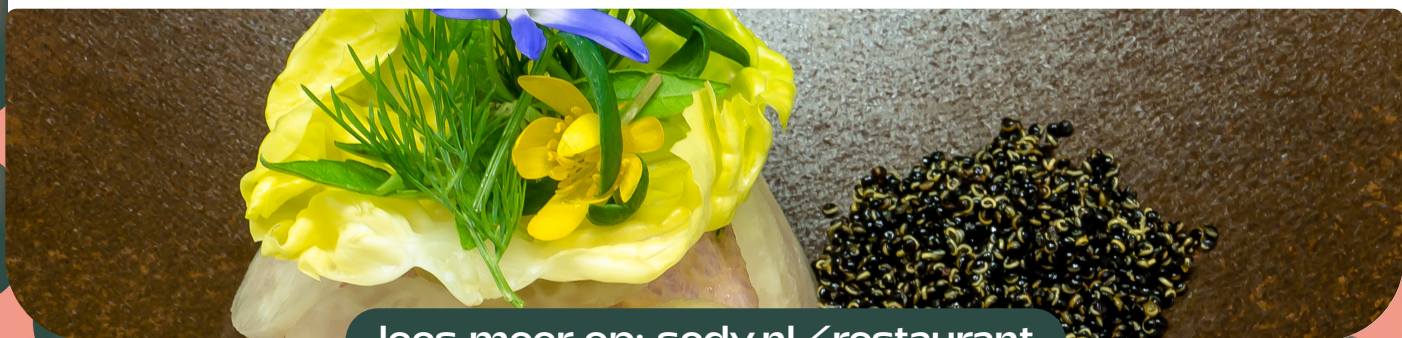
Wat bieden wij jou?

Stadsschouwburg en De Vereeniging zoekt een enthousiaste, creatieve, zelfstandig werkende kok die onder leiding van de chef-kok zorgdraagt voor het plannen, organiseren, leiden en uitvoeren van de werkzaamheden in de keuken.

De functie omvat de volgende verantwoordelijkheden:

- Je komt met initiatieven voor aanpassing en variatie van de menukaart en voor de werkwijze in de keuken.
- Je bent verantwoordelijk voor het onderhoud van keukenapparatuur en de naleving van normen en voorschriften.
- Als zelfstandig werkende kok zie je toe op de hygiëne van de werkomgeving.

Je krijgt bij ons de kans om op mooi niveau te koken. Je bent niet later dan 22.30 uur klaar. Verder krijg je een vaste dag vrij en je bent ook een keer een weekend vrij. Binnen onze organisatie zijn er goede doorgroeimogelijkheden.



lees meer op: sedv.nl/restaurant

Wie ben jij?

Je bent creatief en gemotiveerd. Koken is je passie! Je bent gastvrij en je kunt goed in teamverband werken. Je beschikt over een afgeronde relevante opleiding op MBO-niveau met functie-gerelateerde scholing. Je bent in het bezit van afgeronde SVH-vakopleiding niveau 3 of 4. Je bent bekend met de HACCP-regelgeving. Daarnaast:

- heb je een aantal jaren ervaring als zelfstandig werkende kok in een vergelijkbaar bedrijf
- ben je stressbestendig
- heb je een flexibele instelling
- ben je leergierig

Stadsschouwburg en De Vereeniging hanteert de CAO Nederlandse Podia. Deze functie is gewaardeerd op functieniveau 4 van de cao. Inschaling vindt plaats afhankelijk van opleiding en werkervaring. Voor meer informatie, kijk op:

www.caonederlandsepodia.nl

In eerste instantie gaat het om een contract voor 1 jaar. De startdatum is nader te bepalen.

Hoe kun je reageren?

Heb je een grote culinaire passie, solliciteer dan naar bovenstaande functie. Sollicitaties met CV kun je sturen naar personeelszaken@stadsschouwburgendevereniging.nl ter attentie van Agnes Vellema. Voor meer informatie kun je ook mailen naar bovenstaand e-mailadres. Meer informatie over Stadsschouwburg Nijmegen en Concertgebouw De Vereeniging kun je vinden op

www.stadsschouwburgendevereniging.nl

Het stimuleren van diversiteit in brede zin (blikrichtingen, herkomst, cultuur, leeftijd, gender, seksuele geaardheid, geloof) is onze ambitie met prioriteit. We streven naar een evenwichtig samengesteld personeelsbestand.



lees meer op: sedv.nl/restaurant