

DE LAWEI

A L T I J D A P P L A U S !

Gastvrij huis voor artiesten, kunstenaars, publiek en huurders • 270 voorstellingen per jaar • twee grote theaterzalen (905 en 474 stoelen) • een vlakkevloerzaal (225 stoelen) • theaterdiners, congressen en evenementen • film (116 stoelen) • theatercafé Hopper • cultuureducatie • De Lawei Producties • Theater- en muziekfestival Simmerdeis • beeldende kunst in De Galerij • 80 vaste medewerkers • 160.000 bezoekers per jaar

Voor haar restaurant, theatercafé Hopper en evenementen zoekt De Lawei een ervaren Chef kok

32-36 uur per week (0,9 -1 fte)

Onze ideale kandidaat is een operationeel vakmens met gevoel voor kwaliteit en detail. Je hebt ruime ervaring in de grotere horecazaken en beschikt daardoor over voldoende organisatorisch vermogen. Als chef ben je creatief en vernieuwend en beschik je over een sterke motivatie om van de horeca in deze schouwburg een nog groter succes te maken.

De functie

Als chef kok bij De Lawei werk je in een ervaren team en ben je verantwoordelijk voor alle operationele zaken van de keuken, het adviseren over en de samenstelling en ontwikkeling van de menukaart, beheer en inkoop van voorraad, menu calculaties, beheer toegekend budget, toezicht op de naleving van de normen en voorschriften op het gebied van HACCP, bewaken van de kwaliteit, ontwikkelen van speciale menu's en/of gerechten voor bijzondere evenementen, het doen van voorstellen ter verbetering van de processen.

Het meewerken aan en constant verbeteren van het product is een must en je krijgt volop ruimte om innovatief te werken en onze keuken naar een hoger niveau te ontwikkelen. Je werkt hierbij nauw samen met en rapporteert aan het hoofd horeca & publieksservice.

Wat verwachten wij van jou?

Als Chef kok ben je gedreven en gemotiveerd en beoefen je je vak met passie. Je hebt een creatief brein en bent oplossingsgericht zonder hierbij het overzicht te verliezen. Je vindt de combinatie van meewerken en leidinggeven een prettige uitdaging en je bent in staat je helder uit te drukken naar collega's. Je kan goed werken onder druk, blijft kalm en staat open voor kritiek. Je verstaat het gastheerschap en hebt een sterk verantwoordelijkheidsgevoel. Je beschikt over het leermeester diploma of bent bereid het te halen. Liefst full time maar parttime is bespreekbaar. In deze functie werk je in wisselende diensten, in de weekenden en tijdens feestdagen.

Wat bieden wij jou

Wij bieden een uitdagende, gevarieerde en zelfstandige functie bij een ambitieuze schouwburg. De werktijden zijn behoorlijk flexibel, er is voldoende ruimte voor vrije weekenden en dagdiensten. Binnen een omgeving in ontwikkeling is er voldoende ruimte om het werk een persoonlijke tint te geven. De arbeidsvoorwaarden zijn conform de CAO Nederlandse Podia, de functie is gewaardeerd in schaal 7. De Lawei is er voor iedereen. Wij vinden diversiteit en inclusie op de werkvloer belangrijk. Wij nodigen sollicitanten van harte uit te reageren.

Vacature en informatie

Voor meer informatie kun je contact opnemen met personeelszaken@lawei.nl. Of telefonisch bij Alfred Matthijssen, op de volgende belmomenten: dinsdag 19 juli van 10:00 tot 11:00 uur, donderdag 18 augustus van 10:00 tot 11:00, telefoon 0512-335020. Je sollicitatie en cv ontvangen wij graag via: personeelszaken@lawei.nl.

Acquisitie naar aanleiding van deze vacature wordt niet op prijs gesteld

Altijd Applaus!