



Vacature | Chef Kok

Ben jij op zoek naar een culinaire uitdaging en durf jij met ons mee te denken en te groeien? Dan is dit je kans. Lovano is een gloednieuw horecaconcept in Veldhoven. Hier geniet je van eerlijke smaken en ontmoet je elkaar op een ongedwongen manier: een combinatie van de gezelligheid en de intimiteit van het dorp, met de vooruitstrevendheid en het eigentijdse van de stad. Samen zorgen we ervoor dat onze gasten zich écht welkom voelen. Wij zijn op zoek naar een chef kok die met ambitie, mentaliteit en creativiteit te werk gaat.

Functiebeschrijving | wat ga je doen

Als chefkok ben je eindverantwoordelijk voor alles wat de keuken verlaat en zet je binnen het keukenteam de lijnen uit. Je bent een team-player en staat open voor ideeën van jouw collega's. Ook bepaal je op je eigen creatieve manier mede de invulling van onze lunch-, diner- en borrelkaart. Je speelt met smaken, beleving en presentatie en vind het tof om bezig te zijn met trends op het gebied van kooktechnieken en producten. Je wilt gasten het liefst elke dag opnieuw verrassen en werkt graag met lokale producten en leveranciers. Ook denk je verder dan je eigen keuken en pak je pro-actief samen met ons ideeën op om Lovano nog verder te laten groeien. Denk hierbij aan culinaire events, acties en het werken met onze eigen gebrouwen speciaalbieren. Je motiveert, coacht en inspireert je collega's in de keuken en tilt hiermee het gehele keukenteam tot een hoger plan.

Onze organisatie | jouw werkomgeving

Wij bieden je een fijne, levendige werkomgeving waarin talent zich mag ontwikkelen en waar gasten zichzelf thuis voelen. We werken met een gevarieerd en dynamisch team waar een flinke dosis Oerse gezelligheid altijd de boventoon voert. We dagen elkaar uit en proberen er samen het maximale uit te halen. Bovendien ga je werken in een gloednieuw restaurant met dito open keuken. Onze keuken is letterlijk en figuurlijk het hart van Lovano. In deze keuken is de nieuwste apparatuur verwerkt en werken we met een keukenschermstelsel. Ook bieden onze Jospers grill en Dry Ager volop mogelijkheden om de mooiste producten te verwerken tot de heerlijkste gerechten en stellen we in onze patisserie- en visvitrine eerlijke producten tentoon aan onze gasten.

Wij hechten veel waarde aan vriendelijkheid, openheid en respect en staan open voor eigen inbreng en creativiteit. Binnen Lovano streven we naar persoonlijke en professionele groei en een optimale samenwerking. Graag maken we gebruik van jouw talenten en werken we samen aan nog te ontdekken of te verbeteren talenten. Wij zijn niet op zoek naar een medewerker maar naar een persoon met ambitie, mentaliteit en talent.

Wat hebben wij te bieden?

- Een inspirerende omgeving, passend bij een vernieuwend horecaconcept
- Een splinternieuwe keuken met de modernste apparatuur
- Mogelijkheden voor opleiding en ontwikkeling
- Ruimte voor creativiteit en eigen inbreng
- Fulltime dienstverband
- Een marktconform salaris, passend bij functie, opleiding en ervaring op basis van horeca cao
- Aanvullende betalingen zoals vakantiegeld, reiskostenvergoeding
- Goede secundaire arbeidsvoorwaarden
- Flexibele werktijden

Must have's

- Ambitie, mentaliteit en creativiteit!
- Passie voor het horecavak
- Vooruitstrevendheid
- Communicatief sterk
- Empathisch vermogen
- Denken in kansen en mogelijkheden
- Leidinggevende capaciteiten
- Een afgeronde, passende koksopleiding
- Kennis van de HACCP regelgeving

Nice-to-haves

- Leermeesterdiploma
- Sociale hygiëne
- Kennis van calculaties in Horeko
- BHV en/of EHBO diploma

Verantwoordelijkheden

- Het bereiden, controleren en meegeven van gerechten
- Creatie en ontwikkeling van gerechten
- Organiseren en controleren van de mise en place
- Leidinggeven en aansturen
- Coachen en motiveren
- Voorraadbeheer
- Kostenbeheersing en calculaties
- Naleven van HACCP eisen

Geïnteresseerd?

Spreek deze functie je aan en denk jij te passen bij ons vernieuwende concept Lovano? Reageer dan op bovenstaande vacature met je motivatie, relevante werkervaring en laat ons weten wat jij samen met ons zou willen bereiken. Niets moet, alles mag! Reageren kan via vacature@lovano.nl.

Laten we er samen voor gaan en er iets moois van maken. We horen graag van je!

.....