



## Vacature | leerling kok

---

Ben jij een leerling kok en wil jij de mooie kneepjes van het vak leren? Is koken je passie en ben je volop bezig met de laatste trends op het gebied van producten en kooktechnieken? Dan zoeken wij jou! 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.

### **Functiebeschrijving** | wat ga je doen

Als leerling kok draai je bij ons volop mee in de keuken en leer je hoe je kunt spelen met smaak, kleur en presentatie. Samen met de rest van ons keukenteam probeer je onze gasten dagelijks te verrassen met de mooiste gerechten. Je bent niet bang voor een uitdaging en wilt graag werken met lokale producten en bijzondere ingrediënten. Je voelt je thuis in een professionele keuken, bent positief en kunt feedback goed verwerken. Je bent niet bang om je collega's advies te vragen als je dat nodig hebt of om ze uit de dagen met toffe ideeën.

### **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 Josper grill en Dry Ager volop mogelijkheden om de mooiste producten te verwerken tot de heerlijkste gerechten en stellen we in onze patisserie- en visitrine eerlijke producten tentoon aan onze gasten.

Wij hechten veel waarde aan vriendelijkheid, openheid en respect. 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 medewerkers maar naar personen 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
- Ruimte voor creativiteit
- Een marktconform leerling-salaris op basis van de horeca CAO
- Aanvullende betalingen zoals vakantie-geld, reiskostenvergoeding
- Goede secundaire arbeidsvoorwaarden
- Flexibele werktijden

## Must-haves

- Liefde voor het horecavak
- Creativiteit
- Communicatief vaardig
- Empathisch vermogen

## Nice-to-haves

- Sociale hygiëne
- BHV en/of EHBO diploma
- Kennis van calculaties in Horeko
- Kennis van de HACCP regelgeving
- Gestructureerd kunnen werken
- Ambitie

## Verantwoordelijkheden

- Het bereiden van lunch-, diner- en borrelgerechten volgens recept en planning
- Uitvoering van de mise en place
- Naleven van HACCP regelgeving

---

## Geïnteresseerd?

Spreekt 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](mailto:vacature@lovano.nl). Laten we er samen voor gaan en er iets moois van maken. We horen graag van je!

