

## Vacature | Souschef

---

Ben jij op zoek naar een culinaire uitdaging met volop mogelijkheden om te groeien en mee te denken met de ontwikkeling van ons concept Lovano? 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 souschef die met ambitie, mentaliteit en creativiteit te werk gaat en openstaat voor ontwikkeling en professionele groei.

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

Als souschef ben je de rechter- en linkerhand van onze chef-kok. Je bent gepassioneerd over eten, de nieuwste producten en kooktechnieken. Je wilt gasten het liefst elke dag opnieuw verrassen en werkt graag met lokale producten en leveranciers. Je werkt nauw samen met de chef-kok in het creëren van nieuwe gerechten en het invullen van onze lunch-, diner- en borrelkaart. In de keuken draag je bij aan de uitvoering van alle dagelijkse culinaire handelingen en begeleid je samen met de chef-kok het overige keukenpersoneel. Je denkt hierin verder dan je eigen keuken. Je bent geduldig, blijft helder communiceren en positief motiveren, ook in stressvolle situaties. Je bent een teamplayer en staat open voor ideeën van jouw collega's.

### **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 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
- 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
- Leidinggevende capaciteiten
- Denken in kansen en mogelijkheden
- 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
- Organiseren en controleren van de mise en place
- Ondersteunen van de chef-kok bij leidinggeven en aansturen
- Coachen en motiveren
- Voorraadbeheer
- Kostenbeheersing en calculaties
- Inbreng in creatie en ontwikkeling van gerechten
- Naleven van HACCP eisen

## 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!

.....