



Vacature | Zelfstandig Werkend Kok

Heb jij een passie voor koken en lekker eten? En wil je dagelijks onze gasten verrassen met jouw mooiste creaties? 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 zelfstandig werkend kok die niet bang is zijn of haar ideeën te delen.

Functiebeschrijving | wat ga je doen

Als zelfstandig werkend kok ga je bij ons aan de slag met de mooiste lokale producten en verrassende ingrediënten. Je volt je thuis in onze keuken en houdt van een gevarieerd takenpakket. Je bent verantwoordelijk voor de bereiding van onze lunch-, diner- en borrelgerechten, zowel warm als koud. Ook vind je het gaaf om met de chef-kok en souschef na te denken over de invulling van onze menukaarten. Je bent een teamplayer, kunt presteren onder druk en blijft in veel situaties positief. Je bent in staat om gestructureerd te werk te gaan en bent niet bang voor een uitdaging. Wij helpen je graag als je op een bepaalde specialiteit wilt ontwikkelen.

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. 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
- 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

- Liefde voor het horecavak
- Creativiteit
- Communicatief vaardig
- Empathisch vermogen
- Gestructureerd kunnen werken
- Een afgeronde, passende koksopleiding
- Kennis van de HACCP regelgeving

Nice-to-haves

- Sociale hygiëne
- BHV en/of EHBO diploma
- Kennis van calculaties in Horeko
- Ambitie
- Denken in kansen en mogelijkheden

Verantwoordelijkheden

- Het bereiden van lunch-, diner- en borrelgerechten volgens recept en planning
- Uitvoering van de mise en place
- Plannen van de dagelijkse werkzaamheden
- 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.

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

.....