

Keukenmanager voor o.a. Nieuw restaurant Mugunda - Safaripark Beekse Bergen

Stap in de unieke wereld van Beekse Bergen! In deze veelzijdige functie van Keukenmanager ben je verantwoordelijk voor de structuur en het culinaire aanbod van de gerechten binnen Safaripark en Speelland Beekse. Met jouw passie voor horeca ben je altijd op de hoogte van de nieuwste trends en ontwikkelingen. Je bruist van de energie om deze te vertalen naar nieuwe gerechten en concepten en deze te implementeren op de juiste wijze. Daarnaast motiveer je het horecateam op het gebied van gastvrijheid om samen de verwachtingen van de gasten te overtreffen. Kortom, ben jij klaar voor een avontuur waar geen dag hetzelfde is? Dan is dit de vacature voor jou!

Dit vind je leuk om te doen

Als Keukenmanager draag je de verantwoordelijkheid voor het volledige HACCP-beleid binnen Safaripark en Speelland Beekse Bergen en streef je naar optimalisatie van het totale foodaanbod in de horeca. Je primaire taak is het aansturen van het keukenpersoneel, waarbij de nadruk ligt op het handhaven van kwaliteit en kosten-efficiëntie, naleving van recepturen en hygiëneregels. Bovendien ben je dagelijks bezig met het stimuleren en adviseren van medewerkers over de horecaproducten. Naast deze kerntaken zul je ook betrokken zijn bij:

- Ontwikkelen en implementeren van nieuwe horeconcepten samen met betrokkene voor alle horecalocaties;
- Uitwerken en implementeren van nieuwe recepturen naar maatwerkproducten in samenspraak met Staf Horeca en zorgdragen voor het naleven van procedures en werkinstructies;
- Vertalen van het vastgestelde horecabeleid naar doelstellingen en plannen voor de keukenafdeling. Hierbij zie je erop toe dat deze worden gerealiseerd.

In deze functie rapporteer je aan de Manager Horeca & Shops.

Hier kom je te werken

Als Keukenmanager ben jij het vaste gezicht binnen een enthousiast en leergierig keukenteam van Safaripark en Speelland Beekse Bergen. Safaripark Beekse Bergen biedt een unieke werkplek tussen de prachtige dieren. Wanneer onze bezoekers de wandelsafari afleggen langs de savannes met wilde dieren leidt dit hen langs drie verschillende horecapleinen: Safariplein, Kongoplein en Afrikadorp.

In totaal beschikken deze locaties over een bedieningsrestaurant, drie grote selfservice restaurants (waarvan een medio juli wordt geopend), tien horecapunten en vier snacklocaties.

Hoe maak je ons team compleet?

Door jezelf te zijn! Je bent energiek, collegiaal, gastgericht en vanzelfsprekend een culinair inspirator. Met jouw goede sociale en communicatieve eigenschappen weet jij jouw collega's op een coachende en inspirerende manier leiding te geven. Samen gaan jullie voor kwaliteit en het beste resultaat. Daarnaast beschik je over:

- Hbo werk- en denkniveau en minimaal een afgeronde koks-opleiding;
- Diploma Sociale Hygiëne en Leermeester;
- Minimaal 3 jaar werkervaring in een vergelijkbare leidinggevende functie;
- Expertise op het gebied van (grootschalige) catering evenals verfijnde culinaire kennis.

Wat mag je van ons verwachten?

Als Keukenmanager versterk je ons team voor 40 uur per week. De bijbehorende arbeidsvoorwaarden zijn op basis van 40 uur (fulltime):

- Salaris van € 3.193,34 tot € 4.314,22 bruto per maand (schaal 7 en 8, cao-dagrecreatie), waarbij je wordt ingeschaald op basis van kennis en ervaring;
- 25 vakantiedagen;
- Reiskostenvergoeding en een gunstige pensioenregeling;
- Onbeperkt gratis toegang voor 5 personen bij alle attractieparken en dierentuinen van Libéma (zoals Beekse Bergen, Aviodrome, Zooparc Overloon);
- Ambassadeurskorting tot 50% op een verblijf in ons Safari Resort, Safari Hotel, Lake Resort en Dierenbos;
- Toegang tot ons Libema Benefits at Work platform, waarbij je korting krijgt op merken zoals Adidas, JBL, Philips, Walibi en nog veel meer.

Enthousiast

Leuk! Reageer via de sollicitatiebutton en we spreken je snel. Heb je nog vragen? Neem dan gerust contact op met Lenneke den Hartog-Bruijns via personeel@beeksebergen.nl.

Een VOG aanvraag maakt onderdeel uit van de procedure.