

# VACATURE HOOFDMEDEWERKER KEUKEN

Boulderhal Zuidhaven

## TAKEN

- Leidinggeven aan het barteam en het bevorderen van een open, respectvolle en gezellige werksfeer.
- Verantwoordelijk voor de planning, voorbereiding en bereiding van gerechten en snacks.
- Zorgen voor een efficiënte, georganiseerde en hygiënische werkomgeving.
- Inkopen van ingrediënten, beheren van de voorraad en minimaliseren van voedselverspilling.
- Ontwikkelen van nieuwe, verrassende en inclusieve gerechten en menu-items in samenwerking met het team met een focus op sportvoeding en gezonde opties.
- Toezien op de strikte naleving van voedselveiligheidsvoorschriften (HACCP).
- Elke week een barshift op zondag

## FUNCTIE-EISEN

- Ervaring in de horeca
- Een passie voor koken en een creatieve geest, met de bereidheid om rekening te houden met diverse smaken en behoeften, en affiniteit met sportvoeding.
- Uitstekende organisatorische en communicatieve vaardigheden, met een focus op samenwerking.
- Stressbestendig en in staat om te werken in een dynamische omgeving, met behoud van een positieve houding.
- Kennis van voedselveiligheidsvoorschriften (HACCP).
- Een open en inclusieve instelling, met respect voor diversiteit.
- Affiniteit met de bouldersport is een pré!

## WIJ BIEDEN

- Wij bieden flexibele werktijden binnen een levendige werkomgeving, waarbij je deel uitmaakt van een hecht team.
- Ruimte voor eigen initiatief en creatieve uiting.
- Naast een marktconform salaris boven de horeca-cao, bieden wij aantrekkelijke secundaire arbeidsvoorwaarden en een goede pensioenregeling.
- Gratis boulderabonnement in 7 hallen.

Interesse? Stuur uiterlijk 4 mei een mail met je CV en motivatie naar [management@boulderhalzuidhaven.nl](mailto:management@boulderhalzuidhaven.nl)