RESTAURANT & REDERIJ

Eemlust

CHEF-KOK



Ben jij klaar voor een nieuwe uitdaging en wil je samen met ons de volgende stap zetten met de keuken én het team van Restaurant Eemlust?

Bij Restaurant Eemlust draait het om goed eten, gastvrijheid en genieten aan de Eem. We hebben een ervaren team, een vernieuwde zaak en de ambitie om verder te bouwen. Daarom zoeken we een chef-kok met ervaring, visie en liefde voor het vak.

DE FUNCTIE

Als chef-kok geef je dagelijks leiding aan het keukenteam en ben je verantwoordelijk voor de kwaliteit, organisatie en culinaire ontwikkeling van Eemlust. Je houdt overzicht tijdens de service, stelt duidelijke prioriteiten en zorgt dat het team goed samenwerkt. Wat verwachten wij:

- Aansturen, motiveren en ontwikkelen van het keukenteam
- Organiseren van de dagelijkse werkzaamheden en bezetting
- Bewaken van kwaliteit, smaak en presentatie van gerechten
- Ontwikkelen van recepten, seizoensgerechten en menukaarten
- Vormgeven en bewaken van de culinaire identiteit van Eemlust
- Sturen op inkoop, voorraadbeheer, foodcost en rendement
- Waarborgen van HACCP, hygiëne en efficiënte werkprocessen
- Je krijgt veel verantwoordelijkheid en ruimte voor eigen ideeën. We zoeken iemand die niet alleen goed kookt, maar ook mensen mee kan nemen in een gezamenlijke ambitie

WIE BEN JIJ?

Je bent een vakman of vakvrouw met passie voor producten en een duidelijke visie op koken. Je blijft graag betrokken bij de dagelijkse keukenpraktijk, maar kijkt ook naar het grotere geheel: team, gastbeleving en cijfers. En je hebt:

- Minimaal 5 jaar leidinggevende ervaring in de keuken
- Duidelijk in communicatie en sterk in coachen en samenwerken
- Creatief, gestructureerd en scherp op kwaliteit
- Inzicht in inkoop, foodcost, planning en rendement
- Sociale Hygiëne en een leermeesterdiploma zijn gewenst

WAT BIEDEN WIJ?

- Een goed salaris passend bij jouw ervaring
- Een 4-daagse werkweek en een ervaren keukenteam
- Veel verantwoordelijkheid en invloed op de culinaire koers
- Trainingen, cursussen en ruimte voor eigen ontwikkeling
- Reiskostenvergoeding en een contract van 12 maanden met uitzicht op vast
- Een bijzondere werkplek aan de Eem in Baarn

Restaurant Eemlust is een hecht familiebedrijf waar we met veel passie werken aan goed eten en gastvrijheid. Samen met Tutto Pepe en Ace & Day vormen we een betrokken horecaorganisatie waarin we kennis delen, elkaar versterken en volop ruimte bieden om te groeien.

SOLLICITEREN:

Enthousiast geworden? We maken graag kennis met je! Solliciteer eenvoudig via het formulier op de website of stuur je motivatie en cv naar info@restauranteemlust.nl. Wie weet verwelkomen we jou binnenkort in ons team!