



CHEF KEUKEN

BOULDERHAL ENERGIEHAVEN

Een passie voor eten en koken? En bovendien een organisatietalent én flexibele werkhouding? Solliciteer!

In deze functie heb je een gevarieerd takenpakket. De ene dag begin je 's ochtends met klaarmaken van het menu voor die week. Bijvoorbeeld een goed gevulde soep, salade of curry. Je stuurt collega's aan, zorgt dat de keuken strak en georganiseerd blijft, en je houdt de bestellingen bij. Op andere dagen denk je na over nieuwe recepten, ga je op zoek naar de beste leveranciers, en bak je de lekkerste taarten.

Geïnteresseerd? Stuur je CV en motivatie uiterlijk 23 april naar management@boulderhalenergiehaven.nl



TAKEN

- Voorbereiden van maaltijden
- Samenstellen van menu
- Ontwikkelen van recepten
- Bakken van taarten/cakes
- Bijhouden bestellingen
- Optimaliseren van werkprocessen en aansturing van het team



JIJ BENT

- Een harde werker met keukenervaring
- Oplossingsgericht
- Creatief en zelfstandig
- Netjes en gestructureerd
- 32 tot 40 uur beschikbaar



WIJ BIEDEN

- Fijne werktijden (ma - vrij overdag)
- Ruimte voor eigen initiatief
- Gezellige sfeer en fijn team
- Gangbare secundaire arbeidsvoorwaarden
- Marktconform salaris
- Goede pensioenregeling
- Gratis boulderabonnement in 6 hallen