



PEELBERGEN

EQUESTRIAN CENTRE

Functieomschrijving: zelfstandig werkend kok, afdeling Horeca

Bedrijfsprofiel

De Peelbergen Equestrian Centre is een moderne hippische accommodatie in het hart van Limburg. We verwelkomen ruiters en paardenmensen van over de hele wereld. Zij komen trainen en nemen deel aan wedstrijden op onze unieke plek. Drie grote indoor arena's zorgen voor non-stop indooractiviteiten van oktober tot maart en tijdens de zomermaanden bieden onze zand- en gras arena's geweldige outdoorwedstrijden en andere hippische evenementen. In het gezellige restaurant kun je heerlijk lunchen of dineren. Ook als bezoeker kan je onze wedstrijden, evenementen en restaurant bezoeken. Buiten de hippische tak zijn er bij ons ook legio andere mogelijkheden van vergaderarrangementen, cursussen tot uitgebreide outdoor/indoor, niet paard gerelateerde, evenementen.

Functieomschrijving

Als zelfstandig werkend kok ben je mede verantwoordelijk voor de volledige keuken activiteiten binnen de Peelbergen. Zo werk je samen met de Chef-kok om iedere shift al onze gasten te voorzien van smaakvolle gerechten. Daarnaast waarborg je de kwaliteit en draag je mogelijke nieuwe verbeteringen aan. De uitdaging zit hem in de diversiteit aan werkzaamheden. Jouw takenpakket is namelijk gebonden aan de activiteiten in en rondom de Peelbergen. Zo bestaat er een uitgebreide dinerkaart tijdens grote internationale evenementen, maar een compacte menukaart bij trainingsdagen. Ook het verzorgen van personeelseten en arrangementen voor partijen brengt variëteit in je werk. Het vergt een goede planning, afwisselende uitvoeringen maar ook strakke controle. In het winterseizoen is je werkplek binnen in het hart van de Peelbergen en tijdens de outdoor maanden in het paviljoen met prachtige uitkijk over de buitenpiste.

Functie-eisen

Als zelfstandig werkend kok binnen de Peelbergen werk je nauw samen binnen een klein team. Creativiteit en leergierigheid is zeer welkom, maar er wordt ook verwacht dat je verantwoordelijkheid neemt, flexibel opstelt en gedisciplineerd te werk gaat.

- Brede culinaire kennis en ervaring;
- Minimaal een afgeronde koks- of gerelateerde horecaopleiding op MBO niveau 3 of 4 of een enorme passie voor het vak;
- Kennis van de wettelijke voorschriften op het gebied van veiligheid en sociale hygiëne;
- Ervaring met HACCP;
- Beschikt over een goede beheersing van de Nederlandse en Engelse taal.

Verantwoordelijkheden en taken

Alle onderstaande verantwoordelijkheden en taken worden uitgevoerd in samenspraak met de Chef-kok;

- Het opstellen van mise-en-place lijsten, het correct plannen en het uitvoeren daarvan;
- Zelfstandig gerechten kunnen aanleveren d.m.v. de juiste keukentechnieken toe te passen en volgens het receptuur;



PEELBERGEN

EQUESTRIAN CENTRE

- Correcte beheersing keukentechnieken een brede productkennis; van diverse en keukenmaterialen en
- Het bijhouden van receptuur-, derf- en bestellijsten;
- Het bewaken van de kwaliteit betreft het keukenmateriaal, ingrediënten, hygiëne, menukaart, leveringen, voorraad en werkzaamheden van hulpkrachten;
- Input leveren over nieuwe ontwikkelingen binnen de horeca, nieuwe gerechten, bereidingswijze en werkprocessen;
- Schoonmaken van de werkomgeving, keukenapparatuur en signaleren van afwijkende bijzonderheden;
- Toezien op de naleving van de voorschriften op het gebied van veiligheid, Arbo, HACCP en werk- en presentatiemethoden;
- Het correct ontvangen, controleren en opslaan van levensmiddelen en artikelen bij leveringen.

Arbeidsvoorwaarden

- Een functie met veel verantwoordelijkheden en uitdagingen binnen een boeiende en internationale werkomgeving die continue in beweging is;
- Veel ruimte voor eigen initiatief en kans op doorgroeimogelijkheden;
- Aantrekkelijke arbeidsvoorwaarden;
- Salarisindicatie: € 2.333,45 – 2.788,69 bruto fulltime;
- Fulltime is gemiddeld 38 uur in de week verdeeld over 4 dagen, met geregeld een weekend dag vrij. Parttime mogelijkheden vanaf 32 uur per week.

Bij vragen/interesse in deze functie neem dan contact op met 06-83 50 86 28. Voor sollicitaties graag een CV en motivatie sturen aan horeca@peelbergen.eu. Naar aanleiding van eventuele gesprekken kan er voor referenties gevraagd worden.

