



PEELBERGEN

EQUESTRIAN CENTRE

CHEF KOK

Wie zijn wij

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 kun je onze wedstrijden, evenementen en restaurant bezoeken. Vaak zijn er tijdens de diverse evenementen ook VIP arrangementen te boeken. Buiten de hippische tak zijn er bij ons ook legio andere mogelijkheden van vergaderarrangementen, cursussen tot uitgebreide outdoor/indoor, niet paard gerelateerde, evenementen.

Wat verwachten wij van jou

Als Chef-kok van de Peelbergen ben jij de creatieve kracht achter alle "food" die wij aan onze gasten aanbieden. Je kunt hierbij denken aan het maken van diverse buffetten, drukke lunches, crewfood, a la carte maar ook de uitgebreidere VIP arrangementen vallen hieronder. Met jouw ervaring en expertise til je onze menukaart naar een hoger niveau. Je bent creatief, stressbestendig tijdens piekmomenten, hebt oog voor detail en een passie voor het creëren van smaakvolle gerechten. Daarnaast ben je een teamspeler die de leiding neemt in de keuken en zorgt voor een soepele en efficiënte werkomgeving.

Functie-eisen

- Een afgeronde koks- of gerelateerde horecaopleiding op MBO niveau 3 of 4;
- Aantoonbare werkervaring binnen de horeca, bij voorkeur leidinggevend.
- Goede kennis van producten en keukentechniek.
- Je bent innovatief en denkt in oplossingen;
- Kennis van de wettelijke voorschriften op het gebied van veiligheid, sociale hygiëne HACCP en bestelplatforms;
- Beschikt over een goede beheersing van de Nederlandse en Engelse taal.
- Het leermeesterschap en/of kennis van Horeko is een pre.

Jouw verantwoordelijkheden

Deze bestaan onder meer uit:

- Ontwikkelen en vernieuwen van ons menu. O.a. door de inbreng van seizoensgebonden gerechten.
- Leiden en inspireren van het keukenteam
- Zorgen voor een consistente kwaliteit en een mooie presentatie van de gerechten.
- Beheren van voorraad en derving en waarborgen van de voedselveiligheid en naleven van hygiënevoorschriften.



PEELBERGEN

EQUESTRIAN CENTRE

- Samenwerken met leveranciers voor selectie van de beste gerechten; uiteraard wel met het oog op de totale kosten.
- Creëren van speciale menu's tijdens diverse arrangementen en festiviteiten.
- Zorgdragen voor een prettige werkstructuur, verdeling, planning en routing;
- Controleren van leveringen en het correct opslaan van deze producten;
- Input leveren voor nieuwe ontwikkelingen, menukaarten, menu-calculaties of manier van organiseren;
- Het bijhouden en overbrengen van ontwikkelingen, trends, kennis en passie van het vak aan het keukenteam;

Waarom kies je voor ons

- Wij garanderen minimaal 1 weekend en 1 zondag per maand vrij.
- Kerst en nieuwjaar vrij!
- Feestdagenregeling volgens CAO
- Zondagen meestal voor 18.00 klaar
- Mogelijkheden voor een 4-daagse werkweek
- Kokskleding en werkschoenen vergoed.
- Inspiratiebudget (deelname aan cursussen/trainingen).
- Werken in een internationale sportieve werkomgeving met een jong team
- Veel ruimte voor eigen initiatief en planning.
- Gunstige maaltijdenregeling.
- Salarisindicatie: schaal IX € 3.020 – 3.865 bruto op fulltime basis (38 uur)
- Reiskostenvergoeding, pensioen, 25 vakantiedagen en 8% vakantietoeslag
- Ieder jaar een leuke activiteit met het gehele team.
- Signing fee van EUR 500 netto!

Bij vragen/interesse in deze functie neem dan contact op met Bas Derckx op 06-83508628. Voor sollicitaties graag een CV en motivatie sturen aan hr@peelbergen.eu. Naar aanleiding van eventuele gesprekken kan er voor referenties gevraagd worden.