

Keukenmanager

Vacature: Keukenmanager
Locatie : Peelbergen Equestrian Centre, Limburg
Uren: 38 uur per week

Over Peelbergen Equestrian Centre

Peelbergen Equestrian Centre is een toonaangevende, moderne hippische accommodatie waar ruiters en paardenliefhebbers van over de hele wereld samenkomen. Jaarlijks verwelkomen we talloze deelnemers die bij ons trainen en meedoen aan (inter)nationale wedstrijden.

Met drie ruime indoor pistes faciliteren we een gevarieerd indoorseizoen van oktober tot maart. In de zomer vinden op onze zand- en gras pistes hoogwaardige outdoorwedstrijden en uiteenlopende hippische evenementen plaats.

Onze faciliteiten gaan verder dan alleen paardensport. In het sfeervolle restaurant kunnen gasten genieten van een heerlijke lunch of diner, en ook bezoekers van evenementen zijn van harte welkom. Daarnaast bieden we ruimte voor vergaderingen, cursussen en uiteenlopende (niet-paarden gerelateerde) evenementen.

Ben jij op zoek naar een dynamische werkomgeving waar geen dag hetzelfde is? Kom dan werken bij Peelbergen en maak deel uit van een enthousiast team op een unieke locatie!

Jouw rol als keukenmanager

Als Keukenmanager ben je verantwoordelijk voor de volledige operationele, organisatorische en financiële aansturing van de keuken binnen De Peelbergen. Je bewaakt het culinaire niveau, optimaliseert werkprocessen en zorgt ervoor dat personeels- en inkoopkosten binnen de vastgestelde bedrijfsdoelstellingen blijven.

Je geeft leiding aan de keukenbrigade en bent verantwoordelijk voor de samenstelling en ontwikkeling van menu's en recepturen, waarbij je stuurt op brutomarges, kwaliteit en haalbaarheid. Je maakt gebruik van menu-engineering en kostencalculaties en weet hiermee een gezond en rendabel keukenconcept te realiseren.

Daarnaast onderhoud je actief contact met leveranciers en stuur je op optimale inkoopvoorwaarden, productkwaliteit en leveringsbetrouwbaarheid. Je volgt trends en ontwikkelingen binnen de keuken en vertaalt deze naar een afwisselende, seizoensgebonden menukaart die aansluit bij de verwachtingen van de gast.

Flexibiliteit is essentieel in deze rol. Je kunt goed schakelen bij sterk wisselende aantallen couverts en weet hier op korte termijn op in te spelen met inkoop, personeelsplanning en mise-en-place. Of het nu gaat om weken met circa 100 couverts of piekmomenten tot 1.200 couverts, jij behoudt overzicht en stuurt effectief bij.

Tot slot ben je verantwoordelijk voor het naleven van HACCP-, Arbo- en veiligheidsrichtlijnen, bewaak je de kwaliteit van ingrediënten, apparatuur en werkmethodes en draag je zorg voor een professionele, gestructureerde en veilige werkomgeving binnen de keuken.

Wat breng je mee?

Als Keukenmanager binnen De Peelbergen werk je nauw samen met de keukenbrigade, de Horecamanager en het bedienend personeel binnen een compact en professioneel team. Creativiteit en leergierigheid zijn belangrijk, met name bij het ontwikkelen van menu's. Tegelijkertijd wordt van je verwacht dat je continu de kwaliteit, efficiëntie en kosten bewaakt en zorgt voor een stabiele en goed georganiseerde keukenorganisatie.

- Minimaal 3 jaar leidinggevende ervaring binnen een professionele keuken;
- Ruime ervaring met menu-engineering, kostencalculaties en inkoopbeheer (bij voorkeur met Horeko of vergelijkbaar systeem);
- Sterke kennis van culinaire technieken, keukenmaterialen en productkwaliteit;
- Ervaring met het opstellen van menu's, recepturen en seizoen aanpassingen;
- Flexibiliteit en stressbestendigheid bij wisselende aantallen couverts;
- Ervaring in het aansturen en motiveren van een keukenbrigade;
- Goede organisatorische vaardigheden en het vermogen om processen en planning te structureren;
- Affiniteit met het volgen van horecatrends en het vertalen hiervan naar een aantrekkelijk aanbod;
- Kennis van en ervaring met HACCP-, Arbo- en veiligheidsvoorschriften;
- Minimaal een afgeronde koks- of gerelateerde horecaopleiding op MBO niveau 4 of HBO;
- Beschikt over een goede beheersing van de Nederlandse en Engelse taal.

Wat wij bieden

Een functie met veel verantwoordelijkheden en uitdagingen binnen een boeiende en internationale werkomgeving die continue in beweging is.

- Een leuke baan in een dynamische, internationale werkomgeving;
- Werken in een gezellig en hecht horecateam;
- Veel ruimte voor eigen initiatief;
- Aantrekkelijke arbeidsvoorwaarden;
- Salarisindicatie: salarisschaal 9 CAO Horeca.

Interesse? Stuur je CV en motivatie naar de HR-afdeling via **HR@peelbergen.eu**
We kijken uit naar jouw sollicitatie!