



PEELBERGEN

EQUESTRIAN CENTRE

Zelfstandig werkend kok

Vacature: Zelfstandig werkend kok
Locatie: Peelbergen Equestrian Centre, Limburg
Uren: 32-38 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 arena's faciliteren we een gevarieerd indoorseizoen van oktober tot maart. In de zomer vinden op onze zand- en grasarena's 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 zelfstandig werkend kok

Als zelfstandig werkend kok ben je mede verantwoordelijk voor de volledige keuken activiteiten binnen de Peelbergen. Zo werk je samen met de Keukenmanager om iedere shift al onze gasten te voorzien van smakvolle 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 uitzicht over de buitenpistes.



PEELBERGEN

EQUESTRIAN CENTRE

Je werkzaamheden

Alle onderstaande verantwoordelijkheden en taken worden uitgevoerd in samenspraak met de Keukenmanager;

- 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;
- Correcte beheersing van diverse keukentechnieken en keukenmaterialen en een brede productkennis;
- 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.

Wat breng je mee?

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.

Wat wij bieden

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

- Een leuke (bij)baan in een dynamische, internationale werkomgeving;
- Werken in een gezellig en hecht horecateam;
- Veel ruimte voor eigen initiatief en kans op doorgroeimogelijkheden;
- Aantrekkelijke arbeidsvoorwaarden;
- Salarisindicatie: Schaal 6 Horeca CAO;

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