

VACATURE YAKINIKU®
ZELFSTANDIG WERKEND CHEF KOK (M/V)
40 UUR

Ben je een ervaren chef-kok met een passie voor hoogwaardig koken en het leiden van een keukenteam? Zoek je een uitdagende fulltime positie waarbij je jouw culinaire vaardigheden kunt laten zien? Dan hebben wij de perfecte kans voor jou!

Wij zijn op zoek naar een ervaren en enthousiaste zelfstandig werkende chef kok (M/V) om te starten op een nieuwe locatie. Als chef ben je verantwoordelijk voor het creëren van menu's, het leiden van het keukenteam en het waarborgen van de hoogste kwaliteitsnormen voor al onze gerechten.

YAKINIKU® is een Japans geïnspireerd bedrijf en is geboren uit passie voor vuur en grillen. Wij verkopen keramische Kamado's en accessoires. Behalve YAKINIKU® bezitten we nog een aantal brands: BBQ Flavour, EldurApi®. Wij houden van een informele sfeer met een platte organisatie.

WAT GA JE DOEN?

- De gehele planning en organisatie van de keuken neem je op je;
- Ontwikkelen van menu's;
- Leiden en motiveren van het keukenteam;
- Zorg dragen voor de naleving van voedselveiligheidsnormen en hygiënevoorschriften
- Beheer van de voorraad, bestellingen plaatsen en budgetten bewaken om kosten te optimaliseren.

WAT VRAGEN WIJ VAN JOU?

- Aantoonbare ervaring als chef-kok in een professionele keuken, bij voorkeur in een leidinggevende rol;
- In staat om onder druk te werken en effectief te presteren tijdens piekuren;
- Flexibiliteit om 40 uur per week te werken, inclusief weekenden en avonden;
- Leiderschapsvaardigheden en het vermogen om een team te motiveren en te inspireren;
- Passie voor koken en het delen van culinaire kennis met anderen;
- Je woont in een straal van 30 minuten rijden vanaf Terneuzen.

Interesse? Graag ontvangen wij jouw CV op hr@yakinikugrill.com t.a.v. Frederic Kole
Een belletje mag ook altijd! +31 (0)88 6880600