



Bij Slump Catering & Events vieren we al meer dan 30 jaar feest! Of dit nou is tijdens een opening, lunch, bruiloft, evenement of verjaardag, met een persoonlijke touch zorgen wij er voor dat het op elke gewenste locatie een echt feestje wordt. Onze materialen en lekker eten en drinken spelen hier een belangrijke rol in, net als onze enthousiaste medewerkers. Op dit moment hebben wij de volgende openstaande vacatures en zijn we misschien wel op zoek naar jou!

Leidinggevende chef kok – full-time M/V

Verantwoordelijkheden:

- Zelfstandig werken in de koude en warme keuken
- (Voor)bereiding en presentatie van gerechten, zowel in de keuken als op een feestlocatie
- De kwaliteit van gemaakte gerechten bewaken
- Leidinggeven aan een team van gedreven koks en keukenassistenten
- Logistiek (vanaf de bereiding in de keuken tot de presentatie op locatie)
- Bijhouden van ons HACCP systeem, urenregistratie en personeelsplanning
- Inruimen en controleren van inkomende bestellingen

Herken jij jezelf in onderstaande punten?

- Flexibel, teamplayer en stressbestendig
- Leidinggevende capaciteiten
- Een afgerond vakopleiding en ervaring in de keuken
- Passie voor smaakbeleving en de horeca
- In het bezit van rijbewijs B
- Geen 9 tot 5 mentaliteit en geen bezwaar tegen werken in het weekend

Wij bieden een gezellige en relaxte werksfeer in een dynamisch en innovatief bedrijf. Geen dag is hetzelfde, van het voorbereiden van gerechten in de keuken tot aan live cooking op locatie. Daarnaast heb je een grote mate van zelfstandigheid en is er ruimte voor een eigen mening en ideeën.

Enthousiast?

Stuur dan je motivatie en CV naar:

Peter Wever

peter@welkombijslump.nl