

Boulderhal Energiehaven is op zoek naar een enthousiaste chef-kok met ervaring in de catering om onze keuken te gaan leiden. Bij ons draait het niet om haute cuisine, maar om het creëren van toegankelijke, smaakvolle gerechten die onze klimmers en bezoekers energie geven voor of na een goede bouldersessie. Heb jij passie voor koken en vind je het leuk om creatieve, gezonde en eenvoudige maaltijden te bereiden die passen bij een sportieve en ontspannen omgeving? Dan zijn wij op zoek naar jou!

Wat ga je doen?

- ❖ Je geeft leiding aan de keuken van onze boulderhal, waarbij het samenstellen van een periodiek wisselend menu met eenvoudige maar smaakvolle gerechten tot één van de kerntaken behoort. Je brengt je culinaire enthousiasme over op de barmedewerkers en instrueert ze duidelijk over het klaarmaken en presenteren van de gerechten. Ze moeten dit ook in jouw afwezigheid goed kunnen uitvoeren.
- ❖ Samen met het team zorg je ervoor dat de keuken, koelkast en opslag netjes en georganiseerd zijn. Je denkt mee over de indeling en herinrichting van de ruimtes.
- ❖ Je hebt inzicht in de financiële en commerciële aspecten van een keuken en draagt actief bij aan ideeën om onze producten te promoten.
- ❖ Je verzorgt de catering voor groepen, bij events en stemt menu's af op de behoefte.
- ❖ Je bent verantwoordelijk voor het naleven van de HACCP-regels en zorgt ervoor dat alle hygiënenormen worden gerespecteerd.

Wie ben jij?

- Je hebt ervaring met een leidinggevende functie in de catering, bijvoorbeeld als chef de partie, of in een vergelijkbare functie.
- Je kunt goed zelfstandig werken en hebt een sterk verantwoordelijkheidsgevoel.
- Jouw enthousiasme voor eten werkt aanstekelijk en je weet collega's te motiveren en mee te krijgen.
- Je hebt een proactieve en flexibele houding die goed tot zijn recht komt bij onze evenementen en bij het koken voor grotere groepen.
- Je bent creatief en weet met eenvoudige middelen heerlijke maaltijden en lekkernijen te bereiden.
- Affiniteit met de bouldersport is een pre, maar absoluut geen must!

Wat bieden wij?

- Werken in een dynamische en sportieve omgeving.
- Een flexibel rooster met ruimte voor eigen invulling; wij vragen jou flexibel te zijn, dus zijn wij dat ook.
- De kans om creatief aan de slag te gaan in de keuken zonder de druk van een full-service restaurant.
- Een marktconform salaris en goede secundaire arbeidsvoorwaarden, waaronder onze pensioenregeling en een gratis boulder abonnement bij onze zeven hallen!
- Je krijgt de kans om je professioneel te ontwikkelen en door te groeien binnen onze organisatie.

Herken jij jezelf in dit profiel en wil je onderdeel worden van een gedreven team in een unieke omgeving? Stuur dan je CV en motivatie naar management@boulderhalenergiehaven.nl en wie weet kook jij binnenkort voor onze bouldercommunity!