



Het Noorden van Aalten

Leidinggevende Keuken OF (AANKOMEND) CHEF KOK

Wij bieden een uitdagende functie als Chef-kok binnen een dynamisch en groeiend bedrijf met veel ambitie. Daarnaast kun je rekenen op een salaris afhankelijk van werkervaring met mooie secundaire voorwaarden.

Ben jij degene die wij zoeken?

Jij hebt een passie voor koken, jij bent een echte Team Player met leidinggevende capaciteiten die weet hoe je een team moet motiveren, én ook nog eens een creatieve duizendpoot!
Als jij je helemaal hierin kan vinden dan zijn wij op zoek naar jou!

Hoe ziet jouw dag als chef kok er onder andere uit?

Jij bent de rechterhand van de keukenmanager en *in charge in de keuken*. Jullie zijn samen verantwoordelijk voor het reilen en zeilen van onze keuken. Komt er binnenkort een nieuwe menukaart aan? Top! Samen met het keuken team ontwikkel je dan de mooiste gerechten met onze leveranciers.

Als rechterhand ben je ook deels verantwoordelijk voor de inkoop, het behalen van de omzet en houden aan de marges. Daarnaast toon je initiatief en ben je proactief.

Je gaat de keuken in, want de avonddienst begint. Je hebt vooraf een planning gemaakt en deelt dit met het **keukenteam**. Gedurende de dag weet je heel goed het team te motiveren en doen jullie samen je best om de verwachtingen van onze gasten te overtreffen; met mooie ingrediënten maken jullie gave gerechten. Dit allemaal terwijl je ook toezicht houdt of de HACCP-richtlijnen worden gevolgd. In de tussentijd heb je ook goed contact met het **F&B team** over het verloop van het diner of **Banqueting** partij.

Aan het einde van de avond zorg je samen met het team voor een schone keuken, om dan voldaan de dag af te sluiten.

Wat verwachten wij van jou?

- Je hebt minimaal 3 jaar ervaring in een leidinggevende functie in een keuken;
- Je bent in staat je team te begeleiden en je keuken team optimaal te laten presteren;
- Je bent organisatorisch sterk;
- Je hebt een sociaal karakter en bent communicatief sterk
- Je toont initiatief en bent proactief;
- Je vertaalt de nieuwe ideeën naar duidelijke (recept)instructies en schaalbare processen en maak de vertaalslag in ons HOREKO systeem.
- Daarbij vind je het boeiend om altijd om je heen te kijken naar nieuwe trends en ontwikkelingen en deze ook mee te nemen in je werk.

En wat mag je van ons verwachten?

- We zijn een jong team van enthousiaste en ambitieuze collega's en leren graag van en mét elkaar;
- Het Noorden van Aalten is een snelgroeiend bedrijf. Hier kun jij dus je steentje aan bijdragen!
- Groene en inspirerende locatie. Hier kunnen we veel over zeggen, maar je moet dit eigenlijk vooral zelf komen ervaren...
- Verschillende doorgroeimogelijkheden omdat we het belangrijk vinden dat iedereen zich blijft ontwikkelen.
- Een veelzijdige baan, met ruimte om te ontwikkelen en mee te denken.
- Werken in een dynamisch, maar stabiel en solide bedrijf met moderne horeca, we werken altijd volgens een plan.
- Aangename werktijden; onze keuken sluit om 20:30.



Het Noorden van Aalten

- Salaris afhankelijk van werkervaring en met aantrekkelijke arbeidsvoorwaarden.
- Flexibele werkdagen en werktijden met een contract voor bepaalde tijd met uitzicht op een vaste aanstelling.
- Grote mate van zelfstandigheid met duidelijke structuur, vrijheid en ontwikkelingsmogelijkheden.
- Gratis gezonde maaltijden (lunch en diner) tijdens je dienst.
- Minimaal 4 x per jaar borrels of bedrijfsfeestjes voor personeel.
- Veel aandacht en budget aan persoonlijke ontwikkeling, trainingen en workshops.
- Een gezonde werk - privé balans, want dat vinden we allemaal belangrijk.
- En natuurlijk, een gezellig en gelukkig team om successen mee te delen!

Belangrijke zaken nog even op een rijtje:

- We zien je graag vaak! Het gaat om een functie van 32 - 40 uur per week (onregelmatigheid in diensten en ook weekenddagen);
- Een passend salaris, afhankelijk van werkervaring en met aantrekkelijke arbeidsvoorwaarden.
- Gratis parkeren als je met de auto komt;
- Loopbaanbegeleiding: je wordt begeleid door ervaren vakmensen, zodat je nog beter wordt in wat je doet. Dit doen we omdat we geloven in talent kweken in plaats van talent kopen;

Dit zijn wij

Sinds 1866 is **Het Noorden van Aalten** een gastvrij horecabedrijf dat steeds meer bekendheid geniet in het groene hart van de Achterhoek. Dé plek van oudsher waar levensgenieters zich thuis voelen met hun familie en vrienden. Er worden kwalitatieve gerechten geserveerd uit eigen keuken met een flinke scheut gezelligheid. Hier wordt het leven gevierd, zowel door de gasten als de medewerkers.

Maar Het Noorden is meer: *het is een kweekplaats voor nieuwe initiatieven en ideeën, het is een denktank. Het is de plek waar congressen, beurzen, onvergetelijke feesten, effectieve vergaderingen, bijzondere verjaardagen en de mooiste bruiloften plaats vinden.*

Het Noorden heeft een familierestaurant met ongeveer 120 zitplekken met een even zo groot terras dat in de top 100 van Nederland staat. We voeren een borrel- lunch- en dinerkaart met steeds meer huisgemaakte en seizoensgebonden producten.

Het Noorden verzorgt ook regelmatig grote diners, bbq's, walking diners, buffetten, lunches of borrels uit eigen keuken voor groepen van 10 tot 300 gasten. De vijf feestzalen zijn de huiskamers van allerlei soorten feesten en partijen. Een vlotte doorloop is dan ook essentieel en vormt het uitgangspunt van het keukenbeleid dat zich kenmerkt dat we goed met mensen kunnen werken.

Het Noorden bestaat uit een bevlogen team van circa 50 collega's. De chef-kok geeft leiding aan onze keukenbrigade. Uiteraard werkt de chef-kok nauw samen met de Chef Bediening en de eigenaren. Samen met dit team worden alle nieuwe ideeën bedacht om onvergetelijke momenten te verzorgen voor onze gasten.

**Het bedrijf staat aan de vooravond van een grote verandering: o.a de verbouwing van het restaurant.
Spreek dit jou aan? En wil jij je inzetten om met ons mee te groeien ??**

Mail ons dan je CV en (korte) motivatiebrief naar wesley@hetnoorden.nl en wie weet spreken wij je snel!