

# Lola

BAR & KITCHEN

## VACATURE CHEF-KOK

Bij Lola is er per 1 september 2018 ruimte vrij voor een chef-kok, voor 40 uur p/w gedurende een jaar, met kans op een vast dienstverband.

## FUNCTIEOMSCHRIJVING

In de rol van chef-kok ben jij verantwoordelijk voor het reilen en zeilen van Lola's keuken. Je werkt nauw samen en legt verantwoording af aan de mede-eigenaar/operationeel leidinggevende van Lola.

Je bent verantwoordelijk voor:

- Aansturing van het gehele keukenteam, bestaande uit 10 man.
- De waarborging van het culinaire concept.
- Samenstelling van het menu in samenspraak met leidinggevende.
- Je hebt contact met leveranciers en bewaakt de kwaliteit van geleverde diensten en producten.
- Je draagt je verantwoordelijkheid voor cijfers als inkoop, personeel, gasttevredenheid en de HACCP
- Je komt met creatieve initiatieven en ideeën om een optimale situatie voor cijfers, personeel en gast te creëren.

## FUNCTIECRITERIA

Je hebt aantoonbare werkervaring in een soortgelijke functie.

Je beschikt over ruime productkennis.

Je bent creatief en innovatief.

Je hebt een sterke persoonlijkheid, maar staat open voor ideeën van anderen.

Je bent woonachtig in (omgeving) Rotterdam of bereid te verhuizen.

Je bent bekend met de Spaanse en Mediterrane keuken of bent bereid je hierin te verdiepen.

Je hebt ervaring met het koken met een houtskoolgrill.

## SALARISINDICATIE

Voor de functie van chef-kok van Lola ontvang je een salaris, passend bij je leeftijd en ervaring en op basis van de CAO Horeca.

## INTERESSE?

Stuur je motivatie en cv voor 31 juli 2018 naar [c.vonbannisseht@hellolola.nl](mailto:c.vonbannisseht@hellolola.nl)

Sollicitatiegesprekken vinden naar verwachting plaats in week 32 en week 33.

Voor informatie over deze functie kun je contact opnemen met Casper von Bannisseht via [c.vonbannisseht@hellolola.nl](mailto:c.vonbannisseht@hellolola.nl)

Acquisitie naar aanleiding van deze vacature wordt niet op prijs gesteld.

