

Lumière

Cinema Restaurant Café
zoekt een

Zelfstandig Werkend Kok (M/V) **38 uur**

**voor groot Restaurant Café in het oude ketelhuis
van de voormalige Sphinxfabriek**

Lumière Cinema Restaurant Café is gevestigd in de oude elektriciteitscentrale van de voormalige Sphinxfabriek in Maastricht, een monumentaal pand aan het water waar film en ontmoeten centraal staan. Lumière Cinema is dé plek voor de bijzondere film in Maastricht en behoort met wel 8000 voorstellingen per jaar tot de culturele basisvoorziening van de stad. Het filmtheater is een van de grootste filmhuizen van Nederland en vervult een niet weg te denken rol als vertoner van de kwaliteitsfilm, voor stad en regio. Naast een gezellig café met een zonovergoten terras heeft Lumière in het vernieuwde pand een drukbezocht restaurant waar men 7 dagen per week uitgebreid kan lunchen, borrelen of dineren. Evengoed kunnen filmbezoekers terecht voor een lekkere snelle hap. Lumière's Restaurant beschikt over 150 zitplaatsen, het café biedt plaats aan 75 gasten en het terras beschikt over 100 zitplaatsen. Lumière is 7 dagen per week geopend van 11:00 tot 01:00 uur.

VOORNAAMSTE TAKEN EN VERANTWOORDELIJKHEDEN

1. Bereiden van gerechten/gerecht gedeelten volgens recept en eigen planning. Daartoe o.m.:
 - Verrichten van voorbereidende werkzaamheden, zoals wassen, snijden, (voor)koken, mengen en roeren;
 - Beoordelen van de te gebruiken ingrediënten op versheid, houdbaarheid e.d.;
 - Uitvoeren van de bereidingen, bewaken/controleren van de kwaliteit, gaarheid, smaak, kleur, vloeibaarheid e.d. en uitvoeren van bijstellingen/bij doseringen;
 - Controleren en verantwoorden van verbruikte hoeveelheden grondstoffen.
2. Doorgeef gereed maken van bestellingen door het uitvoeren van a la minute kookwerkzaamheden, portioneren en garneren volgens vastgestelde instructie met betrekking tot ingrediënten, receptuur, werkmethoden en uiterlijke presentatie.

3. Plannen van dagelijkse werkzaamheden en bestellen van voedselmiddelen en andere voorraadaanvullingen bij vooral vaste leveranciers tegen vaste condities. Ontvangen, controleren en opslaan van bestelde voedingsmiddelen en andere artikelen. Bewaken van houdbaarheid en hygiëne.
4. Leveren van inbreng voor de te voeren kaart, menu's e.d. Ontwikkelen/aanpassen van recepten.
5. Schoonmaken van de werkomgeving, keukenapparatuur en –machines. Signaleren van bijzonderheden/mankementen aan directe chef c.q. zelf oplossen van kleine storingen. Afvoeren van afval.
6. Overige werkzaamheden, zoals bijvoorbeeld:
 - Toezien op de werkzaamheden van de overige keukenmedewerkers, geven van aanwijzingen en letten op de kwaliteit en op de naleving van hygiëne voorschriften;
 - Klaarmaken van eenvoudige maaltijden voor bedrijfsmedewerkers;
 - Naleven van voorschriften op het gebied van veiligheid, Arbo, HACCP, en werk- en presentatiemethoden (huisstijl);
 - Verrichten van overige, met bovenstaande verband houdende, werkzaamheden in opdracht van de leidinggevende.

Wij bieden:

- Salarisering conform de Horeca cao;
- Werken in een jong en leergierig team waar passie voor koken voorop staat;
- Een inspirerende en dynamische werkomgeving op een bijzondere locatie;
- Secundaire arbeidsvoorwaarden passend bij Lumière

Mail uw sollicitatie naar horecavacature@lumiere.nl, t.a.v. Robbie Bouwens.