



Lumière

zoekt een **Chef-kok**
fulltime

Lumière Restaurant Café is gevestigd in de oude elektriciteitscentrale van de voormalige Sphinxfabriek in Maastricht, een monumentaal pand aan het water waar film en ontmoeting centraal staan. In ons druk-bezochte restaurant kan men zeven dagen per week lunchen, borrelen en dineren, zowel uitgebreid als snel voor of na de film. Ons restaurant beschikt over 150 zitplaatsen, ons café biedt plek aan 50 gasten en op ons zonovergoten terras kunnen nog eens 140 gasten plaatsnemen. Ons keukenteam bestaat uit acht koks en er wordt dagelijks in een team van drie tot zeven koks gekookt. [De menukaart bekijken je hier.](#)

De chef-kok die we zoeken is creatief, staat sterk in zijn of haar schoenen en bezit over goede organisatievaardigheden. Zij of hij heeft veel plezier in het creëren en koken van klassieke recepten met een twist en vindt het een sport om de hoogst haalbare kwaliteit neer te zetten binnen het Lumiere-concept.

De chef-kok die we zoeken heeft enkele jaren ervaring in een restaurant van soortgelijke omvang, heeft passie voor het vak, weet het team te enthousiasmeren en zet gastenbeleving en kwaliteit voorop.

Voornaamste taken & verantwoordelijkheden

- Direct en indirect leiding geven aan het keukenteam. Daartoe:
 - motiverend en zo nodig corrigerend optredend naar medewerkers;
 - opstellen van werkroosters, regelen van verlof;
 - medeselecteren van nieuwe medewerkers, coördineren van opleiding en inwerkperiode, uitvoeren van beoordelingen.
- Medebepalen van de te voeren menukaart. Initiëren en ontwikkelen van nieuwe recepten op basis van trends, nieuwe producten en grondstoffen. Maken van calculaties en bespreken van afwijkende menu's voor partijen.
- Coördineren en regelen van werkzaamheden in diverse afdelingen (keuken en spoelkeuken) en bij partijen. Daartoe:
 - toewijzen van werkzaamheden, geven van aanwijzingen en instructies;
 - toezien op de voortgang en uitvoeringskwaliteit van de werkzaamheden;
 - plannen van hoeveelheden voor te bereiden producten;
 - bewaken van het verantwoord gebruik van grondstoffen en de te realiseren efficiency van de keukenproductie.



Lumière

zoekt een

Chef-kok
fulltime

- Bewaken van het culinaire niveau door het controleren van de kwaliteit van gerechten, het controleren van de ontvangen en opgeslagen grondstoffen en het bewaken van de doorstroming en de juiste verwerking van de producten.
- Toezien op de naleving van voorschriften op het gebied van veiligheid, Arbo, HACCP en werk- en presentatiemethoden.

Functie-eisen:

- Minimaal MBO werk- en denkniveau
- Afgeronde koksopleiding
Minimaal 5 jaar ervaring in een restaurant van vergelijkbare omvang & aantoonbare leidinggevende ervaring
- Ervaring met opstellen menu's
- Diploma sociale hygiëne
- Diploma HACCP (pre)
- Diploma Leermeester (pre)

Wij bieden:

- Marktconforme salariëring
- Een stabiele, betrouwbare werkomgeving
- 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

Solliciteren?

Stuur je sollicitatie voor maandag 8 maart naar robbie.bouwens@lumiere.nl. De eerste gesprekken vinden plaats in de week van 8 maart.

