

Supervisor Keuken - Safaripark

Dienstverband:
Full-time

Salarisniveau - cao Dagrecreatie:
Schaal 5: € 2.684,01 - € 3.269,30

Contactpersoon:
Lenneke Bruijns

Stap in de unieke wereld van Safaripark Beekse Bergen! In deze dynamische functie van Supervisor Keuken ben je meewerkend voorman/vrouw van jouw keukenteam. Koken is jouw passie en dit weet jij dagelijks over te brengen op het team. Of het nu gaat om broodjes, salades of warme maaltijden, samen weten jullie de lekkerste maaltijden te bereiden voor onze gasten. Kortom, een veelzijdige en uitdagende functie waarin jij jouw kennis, passie en liefde voor horeca kunt toepassen in praktijk!

Dit vind je leuk

Als Supervisor Keuken ben je verantwoordelijk voor de vaktechnische aansturing van enthousiaste keukenmedewerkers. Samen bereiden jullie heerlijke maaltijden voor onze gasten. Dit doe je onder andere door:

- Toezien op de bereiding van de gerechten aan de hand van vastgestelde kwaliteitsnormen, werkwijze en recepturen;
- Zorgdragen voor de kwaliteit van de producten en controleert hierbij op uiterlijke staat, houdbaarheid, etc. (HACCP);
- Verantwoordelijk voor het voorraadbeheer en tijdig plaatsen van bestellingen.
- (Voor)bereiding en presentatie van gerechten volgens planning, vaste recepten en werkmethoden;
- Coachen, begeleiden en inspireren van keukenpersoneel;
- Signaleren van verbeteringen en optimaliseren van werkprocessen.

Je legt hierbij verantwoording af aan de Teamlead Horeca.

Waar kom je te werken

Je komt te werken in een van onze zelfservice restaurants of a-la-carte-restaurant Wanyama. Als Supervisor Keuken ben je onderdeel van ons enthousiaste, gepassioneerde en leergierige horecateam. Deze gezellige club collega's bestaande uit studenten, scholieren en ervaren collega's sluit de dag vaak gezamenlijk af met een drankje.

Safaripark Beekse Bergen biedt een unieke werkplek tussen de prachtige dieren. Wanneer onze bezoekers de wandelsafari afleggen langs de savannes met wilde dieren leidt dit hen langs 3 verschillende horecappleinen. Deze locaties worden omringd door wilde dieren en bieden jou dan ook een prachtig uitzicht tijdens jouw werkdag. Zo vind je bijvoorbeeld leeuwen bij het Safariplein, nijlpaarden bij het Kongoplein en olifanten bij het Afrikadorp.

Hoe maak je ons team compleet

Door jezelf te zijn! Je bent nauwkeuring, hebt een oog voor detail en weet doelen en prioriteiten te bepalen. Daarnaast ben je organisatorisch en communicatief sterk en beschik je over coachende eigenschappen om zo de optimale kwaliteit te leveren. Verder beschik je over:

- Minimaal mbo 3 werk- en denkniveau;
- Kennis van en ervaring met reguliere kooktechnieken;
- Ervaring met het coördineren van werk en aansturen van medewerkers;
- Kennis van HACCP/sociale hygiëne;
- Flexibel inzetbaar: weekenden en feestdagen behoren tot de standaard werkdagen;

Wat mag je van ons verwachten?

Als Supervisor Keuken versterk je ons team voor 38-40 uur per week. De bijbehorende arbeidsvoorwaarden zijn op basis 40 uur;

- Salaris van € 2.684,01 tot € 3.269,30 bruto per maand (schaal 5, cao-dagrecreatie), waarbij je wordt ingeschaald op basis van kennis en ervaring;
- 25 vakantiedagen;
- Gunstige pensioenregeling;
- Reiskostenvergoeding vanaf 10 km woon-werkverkeer (€0,23 cent per km) met een max tot 25 km enkele reis en een vergoeding voor eventuele zakelijke kilometers (€0,32 cent per km);
- Onbeperkt gratis toegang voor 5 personen bij alle attractieparken en dierentuinen van Libéma (zoals Beekse Bergen, Aviodrome, Zoopark Overloon);
- Tot 50% korting op een verblijf in ons Safari Resort, Safari Hotel, Lake Resort en Dierenbos;
- Toegang tot ons Libema Benefits at Work platform, waarbij je korting krijgt op merken zoals

Adidas, JBL, Philips, Walibi en nog veel meer.

Enthousiast?

Leuk! Reageer via de sollicitatiebutton en we spreken je snel. Heb je nog vragen? Neem dan gerust contact op met Lenneke den Hartog-Bruijns via personeel@beeksebergen.nl.

Een VOG aanvraag maakt onderdeel uit van de procedure.