

## EEN LEUKE BAAN IS HET HALVE WERK!

Restaurant & Brouwerscafé De Hemel in Nijmegen ([www.restaurantdehemel.nl](http://www.restaurantdehemel.nl)) is een gevarieerd horecabedrijf waar de kracht van ambacht voorop staat en hand in hand gaat met een fantastische gastvrijheidsbeleving. De ambachtelijk gebrouwen bieren van de Stadsbrouwerij, de koffie van onze eigen Holy Beans koffiebranderij, de chocolade van collegabedrijf Chocobreak en de vele, vele arrangementmogelijkheden maken van de Hemel een heel boeiend bedrijf om te verblijven, genieten en te werken.

Wij zijn per direct op zoek naar een **Chef kok**

Functie-eisen:

- HBO denk- en werkniveau
- Gepassioneerd
- Organisatietalent
- Leidinggevende ervaring
- Ruime ervaring, ook met kostprijsberekeningen
- Ervaring met menukaartontwikkeling
- Ervaring met inkoop en voorraadbeheer
- Flexibel
- Hands on-mentaliteit (geen 9-5)
- Bereidheid om alle voorkomende werkzaamheden te verrichten
- Team player
- Full time

Verantwoordelijkheden:

- Werkroosters maken
- Gasttevredenheid monitoren en verhogen
- Operationeel verantwoordelijk en meewerkend voor Café, Diner, Lunch, High Teas, High Beers, High Wines, Terras (ca. 250 zitplaatsen), banqueting etc.
- Menukaart ontwikkeling
- Inkoop- en voorraadbeheer
- Aansturing personeel

Ben je geïnteresseerd in deze vacatures mail dan je CV en je motivatie naar:

[info@restaurantdehemel.nl](mailto:info@restaurantdehemel.nl)

Mocht je nog vragen hebben dan kun je altijd contact opnemen via hetzelfde mailadres met Selmar de Roo.