

Vacature: Keukencoördinator Pannenkoekenrestaurant

Locatie: Loon op Zand

Fulltime/Parttime: Fulltime (32u tot 38u, ca 4 dagen per week)

Ben jij een gepassioneerde horecamanager met ervaring in de keuken? Wil jij werken in een dynamisch pannenkoekenrestaurant waar snelheid en kwaliteit centraal staan? En krijg jij energie van het opleiden en ontwikkelen van jonge medewerkers? Dan zijn wij op zoek naar jou!

Als **Keukencoördinator** ben jij een belangrijk lid van ons managementteam. Je hebt invloed op de koers van het restaurant en werkt nauw samen met je collega's om de gehele bedrijfsvoering naar een hoger niveau te tillen.

Wat ga je doen?

Als **Keukencoördinator** ben jij de spil in onze keuken. Je werkt in een horecabedrijf met een gevarieerd en herkenbaar menu, waarbij snelheid en kwaliteit hand in hand gaan.

Jouw belangrijkste verantwoordelijkheden zijn:

- **Kwaliteit en Snelheid:** Jij zorgt ervoor dat alle gerechten die de keuken verlaten voldoen aan onze kwaliteitseisen. De snelheid van service is cruciaal voor het korte verblijf van onze gasten.
- **Leidinggeven:** Je stuurt het keukenteam aan, zowel vaktechnisch als operationeel. Je motiveert en begeleidt de medewerkers om hun werk efficiënt en met enthousiasme uit te voeren. Hierbij leg je de focus op het opleiden en ontwikkelen van jonge medewerkers, waarbij jij ze naar een hoger niveau tilt. Jij krijgt energie van het begeleiden van jong talent en helpt hen groeien in hun rol.
- **Samenwerking met het managementteam:** Als onderdeel van het managementteam werk je nauw samen met de rest van de leiding om strategische keuzes te maken die de bedrijfsvoering verbeteren en de gastenervaring optimaliseren.
- **Planning en Organisatie:** Samen met het managementteam bepaal je de gerechten op de menukaart/wisselkaart en ben je verantwoordelijk voor de inkoop en het voorraadbeheer.
- **Gastgerichtheid:** Af en toe serveer je gerechten uit aan de tafel van onze gasten en zorg je ervoor dat ze een geweldige ervaring hebben.
- **Hands-on:** Naast je leidinggevende rol, voer je ook de werkzaamheden uit van een pannenkoekenbakker en kok, waarbij je zorgt voor de bereiding van eenvoudige gerechten.

Wie ben jij?

- Je hebt ervaring in een **leidinggevende functie** in de keuken, bij voorkeur in een snel-service-omgeving.
- Je hebt kennis van de horeca en een **passie voor koken**, vooral voor pannenkoeken en eenvoudige gerechten.
- Je kunt goed omgaan met een team, waarbij je de **medewerkers aanstuurt** en motiveert om het beste uit zichzelf te halen.
- Je krijgt **energie van het opleiden** en ontwikkelen van jonge medewerkers en vindt het belangrijk om hen naar een hoger niveau te tillen in hun vak.
- Je hebt ervaring met **inkoop** en voorraadbeheer en hebt oog voor detail.
- Je hebt een hands-on mentaliteit en weet hoe je de werkdruk in de keuken kunt managen.
- Je **werkt graag samen** in een managementteam en denkt strategisch mee over de koers van het restaurant.

Wat bieden wij?

- Een **afwisselende en dynamische werkomgeving** in een gezellig pannenkoekenrestaurant.
- Een goed salaris en secundaire arbeidsvoorwaarden, afhankelijk van ervaring.
- Werktijden die liggen tussen 09.30u en 21.30u. Je bent dus altijd **op tijd klaar**.
- Vrij met bijvoorbeeld Oud & Nieuw en 1 Kerstdag
- In overleg met je mede-managementleden heb je minimaal **3 weekenddagen** in de 4 weken **vrij**, zodat er een goede werk- privé balans is.
- De kans om deel uit te maken van een enthousiast en **gemotiveerd managementteam**.
- Mogelijkheden om **jezelf verder te ontwikkelen** binnen de horeca en jonge talenten te begeleiden.

Geïnteresseerd?

Ben jij klaar om de rol van **Keukencoördinator** op je te nemen en jonge medewerkers naar een hoger niveau te tillen? Stuur dan snel je motivatiebrief en CV naar Administratie@definancien.nl of solliciteer via onze website. We kijken uit naar je sollicitatie!