

Onze opdrachtgever: Craywinkelhof (<https://craywinkelhof.be/>) is een vat vol geschiedenis. De wortels gaan meer dan 100 jaar terug, naar 1893, toen Germaan Van Obbergen (laatste bierbrouwer in 1917) een kleine hoevebrouwerij startte tussen Leuven en Diest. Het project was van korte duur, want tijdens WOI namen de Duitsers al het brouwmateriaal in beslag. In 2010 kwam met Louis Schrevens de vijfde generatie aan het roer. Met een hart voor brouwen en een hoofd vol ambitie blies hij de brouwerij nieuw leven in. Ondertussen is Craywinkelhof uitgegroeid tot een bruisend geheel met logies, Streekbistro en feestzalen.

Om hun team te versterken kijken ze uit naar een:

Chef-kok M/V/X (fulltime tewerkstelling)

WAT WORDT ER VAN JE VERWACHT? ALS CHEF-KOK VAN ONZE STREEKBISTRO EN FEESTZAAL:

- Werk je onze seizoensgebonden **menukaarten** uit
- Ben je creatief: je bedenkt **nieuwe** seizoensgebonden **gerechten** met streekproducten, je bent steeds op zoek naar nieuwe ideeën en inspiratie.
- Zorg je ervoor dat onze gasten de **passie van onze keuken** voelen en proeven. Ook met de **presentatie op de borden** weet je te charmeren en inspireren. Alles straalt fierheid uit
- Ben je een **organisatietalent**:
 - je zorgt voor een efficiënte, duidelijke organisatie van de keuken om een vlotte service te garanderen
 - je **verdeelt de taken**, plant en **organiseert** alle **activiteiten**: van de mis-en-place tot de garnering van de gerechten.
- Hou je de vinger aan de pols wat betreft werkwijze, **hygiëne** en **kwaliteit** en stuurt bij waar nodig.
- Hou je de keuken financieel onder controle:
 - je kan **foodcostberekeningen** uitwerken, ziet het belang hiervan in, je weet deze te optimaliseren zonder in te boeten op kwaliteit,
 - je verwerkt voedseloverschotten
 - je staat in voor het **voorraadbeheer**: je houdt deze in stand, bestelt de nodige ingrediënten bij onze leveranciers, controleert de kwaliteit en kwantiteit van de leveringen
 - je **onderhandelt** met leveranciers
- Bewaak je de netheid en orde in de keuken. Aan het einde van de shift zorg je er mee voor dat de werkplek spik en span is.
- **Geef je leiding** aan de medewerkers in de keuken, **samen met onze 2^{de} chef-kok**. Tijdens de service geef je duidelijke instructies en bereid je mee de gerechten volgens bestelling.
- Weet je de collega's in de keuken ook te inspireren en motiveren, bij te sturen waar nodig. Doeltreffend communiceren zit in jouw bloed.
- Leid je nieuwe keukenmedewerkers op
- Weet je het hoofd koel te houden.
- **Werk je nauw samen met de chefs**, met je **collega's** in de keuken, bediening en administratie.

WAT IS JE PROFIEL?

- Je hebt ervaring als **chef-kok**.
- Je hebt een **passie voor koken**.
- Je bent **organisatorisch** sterk, denkt in termen van oplossingen en **pakt de dingen aan**.
- **Je bent een uitstekende communicator en motivator**.
- Je drukt je perfect uit in het **Nederlands**.
- Je hebt ervaring in het **aansturen van personeel**
- Je beheerst **culinaire technieken** en hebt **vakinhoudelijke kennis** van voeding en bereidingstechnieken

- **Je ben flexibel**, bereid om op verschillende tijden te werken, in het weekend en tijdens feestdagen. Onze Streekbistro is geopend van vrijdag tot en met maandag. Events en feesten gaan vaak in het **weekend en 's avonds** door. Dit mag je niet afschrikken.
- Je bent **optimistisch, stressbestendig** en je vindt het fijn om een **ploeg te leiden** maar ook om er deel van uit te maken.

WAT WORDT JE AANGEBODEN?

- Je komt terecht in een **groeiend familiebedrijf met een open no-nonsens cultuur**.
- Een **afwisselende functie** met ruimte voor eigen initiatief.
- Je krijgt een **contract van onbepaalde duur** (38-urenweek) met een marktconform salaris.
- Op **regelmatige basis** heb je ook een **weekend vrij**, dit in overleg met de collega's.