

Keukenmanager



Breepark is een groot vrijetijdspark aan de rand van Breda. Het is nog in ontwikkeling, maar biedt straks alles voor een complete dag uit. In het bruisende gebied gaan evenementen, entertainment, horeca, sport en natuur op unieke wijze samenkomen. 2 of 55.000 mensen, jong of oud, joggingbroek of driedelig pak: iedereen is er straks op zijn plek.

Breepark biedt een wisselend aanbod van evenementen, beurzen en festivals, zowel in- als outdoor. Met daarnaast verschillende vaste elementen: congres- en vergaderzalen, megabioscoop Kinopolis, sportwinkel Decathlon, een modern speelparadijs, leisurecentrum met bowling, lasergame area en escaperooms, en een natuurgebied met allerlei (sport)mogelijkheden. En dit alles in combinatie met diverse horecagelegenheden: pannenkoekenrestaurant, eetcafé, Restaurant Vandaag, Happy Italy, 5th Avenue en McDonald's.

Met de opening van onze horecalocaties in het vooruitzicht zijn we op zoek naar een:

Keukenmanager (40 uur)

Als operationeel keukenmanager ben jij verantwoordelijk voor het (verder) ontwikkelen van het keukenbeleid en de keukenprocedures, voor zowel het Grandcafé en Pannenkoekenrestaurant als de overige foodactiviteiten binnen Breepark. Samen met de F&B manager zorg jij voor de juiste samenstelling van ons keukenteam. Jij motiveert het team en zorgt voor een optimale werksfeer. Jouw doel is om je teamleden in hun kracht te zetten, waardoor iedere gast tevreden naar huis gaat!

Je wordt aangestuurd door onze F&B manager.

Een greep uit jouw werkzaamheden:

- Jij zet je culinaire en creatieve ervaring in om te komen tot een toegankelijke kaart met heerlijke gerechten;
- Je vertaalt trends en ontwikkelingen naar je vakgebied en voorkomende werkzaamheden;
- Je bent operationeel leidinggevende van het keukenteam en werkt dus ook zelf volop mee;
- Je biedt begeleiding en ondersteuning voor de persoonlijke ontwikkeling van je teamleden maar ook voor de ontwikkeling van het team als geheel en streeft naar zelfsturende teams;
- Jij zorgt ervoor dat alles in de keuken schoon en veilig is naar normeringen en hedendaagse wet- en regelgeving;
- Jij verzorgt het inkopen van producten, zorgt voor een positieve keukenmarge en adviseert over verkoopprijzen;
- Je kunt flexibel meedenken als het gaat om specialistische uitvragen bij cateringopdrachten en eventcatering en kan hier, al dan niet met een externe partij, op schakelen;
- Je fungeert als sparringpartner voor onze F&B manager en werkt intensief samen met de bedrijfsleiders van de verschillende exploitaties.



Wat zijn jouw competenties?

Je bent sociaal, flexibel en creatief. Je hebt een passie voor eten en drinken en bent een sterke coach en motivator. Door jouw stressbestendigheid zorg jij voor rust en overzicht in de keukens.

Wat heb je verder:

- Afgeronde koksopleiding niveau 4 en minimaal 4 jaar werkervaring in een grote keuken;
- Productkennis en ervaring met HACCP
- Ervaring met catering is een pre
- Leermeesterschap is een pre
- Financieel onderlegd

Ben jij onze nieuwe collega?

Durf jij deze grote uitdaging aan? Stuur dan je CV met foto en motivatie per mail naar werken@breepark.nl onder vermelding van keukenmanager.

Acquisitie wordt niet op prijs gesteld.

