

# VACATURE CHEF

---

Na bijna negen mooie jaren verlaat de huidige chef het honk voor een nieuwe uitdaging. Wij zijn daarom op zoek naar een nieuwe chef die het roer over wil nemen en ook zijn/haar eigen frisse blik op Milú wil werpen en goede zin heeft om zijn/haar eigen stempel te drukken op alles wat zich afspeelt in de keuken

Bij Milú is het 365 dagen per jaar genieten van vele bieren, wijnen, cocktails en een gevarieerde lunch, borrel of diner. Voor zowel de gasten als de werknemers is het een sfeervolle en warme plek om samen te komen of te werken. In de lente en de zomer is het terras, gelegen aan een pleintje in de stad, voor velen een geheime parel waar je uitgebreid kunt genieten. Daarnaast beschikken wij over een mooie besloten ruimte voor verschillende type zakelijke/particuliere events.

Jij bent hét gezicht van de keuken. Je bent als chef eindverantwoordelijk voor de (voor)bereiding van de gerechten en je stuurt de volledige keukenbrigade aan.

## TAKEN EN VERANTWOORDELIJKHEDEN

- Leiding geven aan een keukenteam
- Het creëren en vernieuwen van de menukaart
- Selecteren van nieuwe medewerkers
- Zorgdragen voor het opleiden en inwerken van nieuwe medewerkers
- Opstellen van dienst- en werkroosters en het regelen van de juiste bezetting
- Inkopen van benodigde producten en ingrediënten
- Zorgdragen voor de aanwezigheid van beschikbaarheid van middelen/apparatuur
- Inschakelen van externe partijen voor (preventief) onderhoud
- Zorgen dat iedereen de voorschriften van veiligheid, ARBO, HACCP en werk- en presentatiemogelijkheden goed naleeft
- De kwaliteit van de gerechten waarborgen en testen

## WAT VRAGEN WIJ?

- Ervaring als chef;
- Je weet het hoofd koel te houden en blijft doelgericht werken;
- Je herstelt snel na tegenslag of teleurstelling; denkt in oplossingen;
- MBO plus/niveau 4 werk- en denkniveau;
- Aanzienlijke ervaring binnen een soortgelijk bedrijf in soortgelijke functie;
- Financieel inzicht in horecacijfers en CAO;
- In bezit van diploma sociale hygiëne;

- Taalvaardigheid: goede beheersing van de Nederlandse taal in woord en geschrift;
- Goede communicatieve vaardigheden;
- Geen 9-5 mentaliteit

## WAT BIEDEN WIJ?

- Fulltime contract (38 uur)
- 4 of 5 daagse werkweek (naar keuze) met vaste kantoordag
- Vaste werkdagen (in overleg)
- Maandelijks een keer uit eten ter inspiratie
- Verantwoordelijkheid
- Leuke en enthousiaste collega's
- Het halen van het leermeesterschap behoort tot de mogelijkheden
- Salariëring in schaal VIII (€3000 - €5000)

---

---

Herken jij je helemaal in bovenstaande omschrijving en ben je toe aan een nieuwe uitdaging?  
Dan zien wij jouw sollicitatie met cv en motivatie graag tegemoet! Mail naar  
[administratie@restaurantmilu.nl](mailto:administratie@restaurantmilu.nl)

---

---