



# CHEF KOK

## SMOKEY GOODNESS

Smokey Goodness is het barbecue cateringbedrijf van Jord Althuisen en zijn crew, een stel pyro-culinaire avonturiers met een voorliefde voor koken met vuur. De catering van Smokey Goodness is een beleving die alle zintuigen prikkelt. Onze grote in het oog springende smoker's en BBQ's zetten de toon en de authentieke bereiding van echte, eerlijke gerechten maken het plaatje compleet. Smokey Goodness is fan van de "rough kitchen": stoere mannen en vrouwen, open vuur, kraakverse groenten, duurzaam vlees en vis en een hoop spektakel. Alles geven we een onvervalste BBQ smaak door met vuur en rook onze gerechten de echte smokey signature te geven. Maar behalve de imposante vuurgestookte installaties verzorgen wij een oogstrelende setup die onze ambachtelijke werkwijze

onderstreept. Handgemaakte custom buffetten, uitbundige presentaties en vakkundig vriendelijk personeel zorgen voor een totaalbeleving die de premium fire-cooking beleving versterkt. Smokey Goodness biedt een zeer divers aanbod aan diensten: van festivalcatering op de grootste muzikfestivals van de Benelux, eventcatering en trouwcatering van een klein exclusief gezelschap tot grote groepen tot aan luxe sitdown dinners met een onvervalste BBQ touch. Daarnaast verzorgen wij op locatie en in onze eigen BBQ Walhalla in Delft workshops voor BBQ enthousiastelingen, organiseren onze eigen festivals en events en publiceren de geliefde BBQ boeken. Werken bij Smokey Goodness is daarmee avontuurlijk en afwisselend.

## VERANTWOORDELIJKHEDEN

De thuisbasis is het Smokey Goodness BBQ Walhalla in Delft. Vanuit dit commandocentrum ben jij als eindverantwoordelijke van de keuken samen met je team pitmasters verantwoordelijk voor de voorbereiding en uitvoering van de diverse opdrachten. Jouw taak is om orde in de chaos te creëren en houden tijdens de hectiek van het hoogseizoen en mee te denken in nieuwe menu's, concepten en kansen in het laagseizoen. Je bent de schakel tussen je collega's van sales en operations en vertaalt de cateringhseets naar dagelijkse to do's voor jouw keukenteam. Je vindt het leuk om je mensen te instrueren en begeleiden in hun werk, samen het vuur op te stoken en een mooie beleving voor onze gasten te verzorgen. Het is de combinatie van enerzijds de managementtaken (roosters maken, bestellingen doen en controleren) en het directe aansturen en coachen van je team waar jij warm van wordt. Je vliegt als vlammende avonturier frequent uit voor cateringactiviteiten door heel Nederland en steekt soms de grens over naar België of Duitsland.

## MANAGEMENTWERKZAAMHEDEN:

- Maken van personeelsroosters en mep-planning
- Plaatsen van bestellingen, controleren van pakbonnen, geleverde vs. Besteld en conform FIFO opslaan
- Toezien op en naleven van HACCP-regels, allergenen en veiligheids voorschriften
- Aansturen (ambulante) medewerkers op locatie tijdens Events/Festivals/Workshops/Caterings
- Menukaart ontwikkeling, instrueren bereidingen en toezien op kwaliteit van gerechten.

## ALGEMENE WERKZAAMHEDEN:

- Voorbereiden van gerechten in Delft, afmaken en presenteren van gerechten op locatie.
- Schoonhouden en opruimen werkplek. Inladen/uitladen van cateringitems (werkbuffetten, food, decoratie)
- Reizen van en naar locaties
- Opbouwen/afbouwen van festival uitgiften



# CHEF KOK - SMOKEY GOODNESS

## KANDIDAATPROFIEL:

### MUST HAVE:

- B-rijbewijs
- Opleiding tot zelfstandig werkend kok niveau 3 of hoger
- Goede beheersing van Microsoft Excel en Word
- Beheersing van HACCP
- Enkele jaren werkervaring als leidinggevende in een professionele keuken
- Je houdt van hard werken en bent niet vies van een lange shift

### NICE TO HAVE:

- BE Rijbewijs
- Aantoonbare ervaring met vuur koken / barbecueen in een professionele werkomgeving
- geschoold als Leidinggevende Keuken
- Sociale hygiëne

## WIJ BIEDEN JOU:

- Een zeer gedreven en leerzame werkomgeving waar voor persoonlijke ontwikkeling aandacht en budget is gereserveerd
- Afwisselend werk, geen dag is hetzelfde en veelal werk je op spraakmakende events en festivals
- De kans om met de grootste BBQ's en smokers van de Benelux te werken
- 5 maanden per jaar geldt een 4 daagse werkweek.
- 6 weken betaalde vakantie (gesloten tijdens kerst en oud en nieuw)
- Bruto salaris van €2.800,- tot €3.400,- bruto per maand afhankelijk van niveau en gerelateerde werkervaring, 8% vakantiegeld en de bedrijfsbijdrage voor het Horeca Pensioenfonds.
- Een goede lunch van de zaak en zoveel koffie als je aan kunt
- Een dynamische baan waarin alle aspecten rondom food voorkomen, van grote festivals tot fotoshoots voor kookboeken en van bruiloften tot de grootste evenementen van NL

*Ben jij een vuurfetisjist die gasfornuis maar al te graag inwisselt voor een BBQ van 3.500kg en 10 meter lang? Iemand met een tatoeage als "I love HACCP", stressbestendiger dan een protegé van Gordon Ramsay en afwisseling verkiest boven iedere dag dezelfde kaart koken? Stuur dan jouw CV en motivatiebrief naar [info@smokinghotjobs.nl](mailto:info@smokinghotjobs.nl)*

kijk voor meer vlamme vacatures op: [www.smokinghotjobs.nl](http://www.smokinghotjobs.nl)