



Chef-kok

Locatie: Nijmegen

Aantal uur per week: 38 uur

Een seizoenskaart ontwikkelen, werken met lokale producten, een keukenteam verder opbouwen en ondertussen koken op een van de meest bijzondere plekken van Nijmegen. Ben jij onze nieuwe chef-kok?

Bij Restaurant & Stadsoase De Achtertuin staat een sterke basis. Nu zoeken we een chef-kok die samen met ons de volgende stap wil zetten. Iemand die barst van de culinaire ideeën, die plezier haalt uit het ontwikkelen van mensen en die een duidelijke visie heeft over hoe een keuken wordt ingericht en aangestuurd.

Je krijgt bij ons geen volledig dichtgetimmerd concept dat je alleen maar hoeft uit te voeren. Je krijgt ruimte om binnen de identiteit van De Achtertuin je eigen ervaring, ideeën en handschrift toe te voegen.

Over De Achtertuin

De Achtertuin is een restaurant en stadsoase op het levendige NYMA-terrein in Nijmegen. In onze industriële locatie ontvangen we gasten voor lunch, borrel en diner. Maar minstens zo vaak ontvangen we grote groepen voor heerlijke groepsdiners, (bedrijfs)barbecues en verschillende culturele en muzikale evenementen.

Onze keuken is toegankelijk, seizoensgericht en gemaakt met aandacht. We werken het liefst met lokale producten en leveranciers en serveren voor onze gasten zowel losse gerechten als een chef's menu, en voor onze zakelijke gasten diverse arrangementen

Het restaurant is onze vaste basis. Groepen en evenementen brengen extra dynamiek. Dat maakt werken bij De Achtertuin afwisselend: de ene dag draait om een mooie restaurantservice, de andere dag vraagt om een diner voor een grote groep, een vol terras of een creatief menu voor een evenement.

Wat ga je doen?

Als chef-kok geef jij richting aan de keuken. Je staat midden in het team en kookt mee, maar krijgt ook de ruimte om vooruit te kijken, mensen te begeleiden en de keuken verder te ontwikkelen.

Als chef-kok:

- ontwikkel je samen met het team onze seizoenskaarten, specials, chef's menu's en groepsarrangementen;
- geef je dagelijks leiding aan de keukenbrigade;
- help je koks, hulpkrachten en stagiairs groeien in hun vak;
- zorg je voor rust, structuur en een goede voorbereiding;
- maak je de keukenplanning en personeelsinzet passend bij de verwachte drukte;
- bewaak je smaak, presentatie en constante kwaliteit;
- houd je grip op inkoop, voorraad, kostprijzen en verspilling;
- zorg je dat recepturen en werkwijzen duidelijk vastliggen;
- bewaak je voedselveiligheid, allergenen en HACCP;
- vertaal je samen met de rest van de organisatie groepen en evenementen naar een goede keukenuitvoering.

Als chef-kok ben je onderdeel van het MT. Je krijgt het eigenaarschap over de keuken en een stevige stem in keuzes over de kaart, het team, de planning en de ontwikkeling van De Achtertuin. Daarbij werk je nauw samen met de bedrijfsleiding, bediening en backoffice.

Wie ben jij?

Deze rol past bij een ervaren chef-kok, maar ook bij een sterke souschef die toe is aan een volgende stap en graag meer invloed en verantwoordelijkheid wil.

We denken dat je goed bij ons past wanneer je:

- enthousiast wordt van een toegankelijke seizoenskeuken;
- graag leidinggeeft en voldoening haalt uit de groei van anderen;
- ideeën hebt, maar ook openstaat voor de inbreng van je team;
- overzicht houdt tijdens drukke services;
- duidelijk en prettig communiceert;
- kwaliteit en creativiteit weet te combineren met commercieel inzicht;
- vooruitdenkt in planning, inkoop en personeelsinzet;
- graag samenwerkt met lokale leveranciers;
- kunt schakelen tussen restaurantservice, groepen en evenementen;
- beschikbaar bent in de avonden en weekenden.

Ervaring met Horeko of een vergelijkbaar receptuur- en calculatiesysteem is mooi meegenomen, maar geen vereiste.

Wat bieden wij?

- een invloedrijke rol binnen een groeiend horecabedrijf;
- een plek in het MT en daadwerkelijk eigenaarschap over de keuken;
- veel ruimte om de kaart, het team en de keukenorganisatie mede vorm te geven;
- een functie van 32 tot 40 uur per week;
- een salaris volgens functiegroep 8 van ons salarishuis, gebaseerd op de Horeca-cao;
- een salarisrange van €3.176,02 tot €4.027,96 bruto per maand op basis van 38 uur volgens de cao-loontabel van 1 juli 2026, waarbij de precieze inschaling afhankelijk is van relevante kennis en ervaring;
- toekomstige salarisaanpassingen volgens de geldende Horeca-cao;
- een contract met de intentie om langdurig samen te werken;
- ondersteuning vanuit de bedrijfsleiding en backoffice;
- een afwisselende werkomgeving waarin restaurant, cultuur en evenementen samenkomen;
- ruimte voor persoonlijke en professionele ontwikkeling;
- een informele werksfeer waarin hard wordt gewerkt en genoeg wordt gelachen;
- een breed netwerk binnen de Nijmeegse horeca-, cultuur- en evenementensector.

Enthousiast?

Ben jij benieuwd wat je bij De Achtertuin kunt neerzetten? Dan maken we graag kennis met je.

Solliciteer via pieterlenting@achtertuin.nu. Stuur ons je cv, maar vertel vooral waar jij energie van krijgt, hoe je leidinggeeft en welke stap je nu in je loopbaan wilt maken.

De startdatum is in overleg. We beginnen bij voorkeur zo snel mogelijk, zodat er ruimte is voor een goede overdracht.