



keizer culinair

STAGE ASSISTENT VESTIGINGSMANAGER

BEDRIJF: Kookschool Keizer Culinaire

AFDELING: Vestigingsmanagement

WEBSITE: www.keizerculinair.nl

PERIODE: voorjaar (februari t/m juni), zomer (juni t/m augustus) of najaar (september t/m januari).

STUDIERICHTING: HMA (mbo) Hotel Management, HEM (hbo) Hotel en Event management

OMSCHRIJVING BEDRIJF: Keizer Culinaire is een huiselijke maar tegelijkertijd ook de grootste kookschool van Nederland. We organiseren uiteenlopende kookworkshops, kookcursussen en andere (culinaire) activiteiten op zeven toplocaties in het land. Zowel bedrijven, particulieren, groepen als individuen kunnen bij ons terecht. We willen onze gasten uitdagen met nieuwe kooktechnieken, biologische ingrediënten en smaakvolle recepten. Alle menu's zijn mede ontwikkeld door Alain Caron, o.a. bekend van het televisieprogramma Masterchef. Keizer Culinaire is op zoek naar een duizendpoot om de Vestigingsmanager van onze vestigingen in Amsterdam te ondersteunen. We werken met een klein en jong team. Stagiaires krijgen altijd een begeleider toegewezen voor de dagelijkse werkzaamheden en een begeleider voor het stageonderzoek. We hebben een vaste stagevergoeding van € 300,- per maand (o.b.v. fulltime).

WERKZAAMHEDEN (op HBO niveau):

- De functie bestaat grotendeels uit het operationeel bijstaan van de Vestigingsmanager. Samen zorgen jullie ervoor dat de vestigingen er tip top in orde uitzien en dat de koks in staat worden gesteld om kwalitatief goede kookworkshops te geven. Daarnaast help je met het onder de aandacht brengen van Keizer Culinaire bij (potentiële) klanten in de betreffende regio.
- Bestellen en inkopen van de benodigde producten bij de diverse vaste leveranciers;
- Voorbereiden van de kookworkshops en uitzetten van de ingrediënten en materialen;
- Managen van de facilitaire zaken zoals schoonmaak, onderhoud, bestellingen etc.;
- Assisteren bij kookworkshops, kookcursussen en andere (culinaire) activiteiten/partijen;
- Aansturen en coachen van de in de vestiging werkzame medewerkers;
- Gastvrij ontvangen van de klanten van Keizer Culinaire;
- Naleven en controleren van de geldende hygiëncode en veiligheidseisen;
- Vertegenwoordigen van Keizer Culinaire op relevante (culinaire) evenementen.

PROFIEL STAGIAIR:

- Je doet een HBO studie zoals Hogere Hotelschool, Hotel- en Eventmanagement, Vrijtijdsmanagement of Facilitair Management;
- Je zoekt een fulltime meewerkstage;
- Je bent initiatiefrijk, klantvriendelijk, accuraat en praktisch ingesteld;
- Je vindt het geen probleem om buiten kantoortijden te werken;
- Om goed bekend te raken met onze kookworkshops, vragen wij stagiaires altijd om een aantal lessen mee te lopen als (koks)assistent. Het is daarom handig als je ruime ervaring binnen de horeca hebt;
- Liefde voor lekker eten & koken is een absolute pré;
- Bij voorkeur woonachtig in Amsterdam en in het bezit van een rijbewijs.

CONTACTGEGEVENS:

Contactpersoon: Liselore Bus
Bezoekadres: Elandsstraat 169-173
Postcode en plaats: 1016 RZ Amsterdam
Telefoonnummer: 020-4279276
E-mailadres: liselore@keizerculinair.nl
