

# Zelfstandig werkende kok CM.com Circuit Zandvoort Hospitality

Hey smaakmaker! Bouw jij mee aan de ideale keuken? Kom werken bij CM.com Circuit Zandvoort, waar jouw inbreng belangrijk is, je komt te werken met een leuk team en jouw groei belangrijk is. Flexibele uren en tijden is waar wij jij warm voor loopt. Jij bent ons neusje van de zalm!

CM.com Circuit Zandvoort was nog nooit zoveel in het nieuws. Hét moment om aan boord te komen. Een organisatie met een grote ambitie in uitvoering! CM.com Circuit Zandvoort (CMCZ), met haar rijke auto(sport) heritage, ontwikkelt zich als brede business en leisure evenementenlocatie, met in de nabije toekomst uitbreiding van congres en events faciliteiten. En de terugkeer van de Dutch Grand Prix.

## JOUW FUNCTIE ALS ZELFSTANDIG WERKEND KOK:

Bij Vermaat laat je letterlijk en figuurlijk jouw recept zien. We werken niet met standaard menucyclussen en dus heb jij de vrijheid om zelf het menu samen te stellen. Wij geven graag de ruimte aan jouw ideeën, smaken en recepten. Of je nu een luxe sandwich, een crispy salade, een verse smoothie of een heerlijk warm gerecht maakt. Jij maakt er sowieso iets moois en lekkers van! Elke dag daag jij jezelf uit om de gasten variatie te bieden met creativiteit, oog voor detail en kennis van verschillende keukens. Als de chef-kok er even niet is draait de keuken onder jouw begeleiding nog steeds als een trein. Je bent daarbij continue scherp op de kwaliteit van de producten die de keuken verlaten.

## Vermaat Academy

Wil je jouw kennis en creativiteit delen én nieuwe inspiratie opdoen? In onze academy hebben wij veel online trainingen en trainingen via leveranciers, zoals allergenen, menu engineering, warenkennis, drankenkennis, bereidingstechnieken en HACCP. Ook kun je je leermeester diploma bij ons halen. En ben je klaar voor een nieuwe uitdaging? Wij helpen jou op een laagdrempelige manier om deze, eventueel op een andere plek, te vinden. Want 400 horecalocaties, betekent (bijna) 400 keukens en onwijs veel (doorgroei)mogelijkheden.

## WAAR KOM JE TE WERKEN?

CM.com Circuit Zandvoort is volop in ontwikkeling. Met het 4,3 kilometer lange Grand Prix Circuit, 25 pitboxen, 2 ruime paddocks, 15 VIP-lounges, een compleet gemoderniseerd media center, 3 parkeerterreinen en 2 nieuwe circulaire zakelijke evenementen locatie (Dutch Grand Prix-lounges en de Champions Lounge) is Circuit Zandvoort -met haar rijke heritage- veruit de meest veelzijdige plek aan de Noordzee.

Wat een flitsende plek! Ons restaurant met uitzicht over de Tarzanbocht heet Bernie's Bar & Kitchen en Mickey's Bar. Ook doen we de culinaire invulling voor de VIP-lounges, diners, borrels, partijen en toffe publieksevents (Jumbo racedagen en natuurlijk Formule 1). De piek ligt tussen maart en oktober en dan vooral in de weekenden. Werktijden zijn flexibel en liggen tussen vroeg in de ochtend en de late avonduren.

## JOUW WERKGEVER:

Vermaat is een grote horecawerkgever met meer dan 400 locaties door het land. Onze horeca zit bijna altijd onder het dak van een ander: we verzorgen de horeca binnen verschillende bedrijven, op Schiphol, in musea, in ziekenhuizen, sportcomplexen, dierentuinen en nog veel meer. Eén ding is zeker: al onze horecaconcepten zijn uniek, maatwerk. Standaard is niets voor ons en dat biedt jou meer vrijheid en afwisseling in je werk. Jij bent onze smaakmaker. Bij Vermaat werk en groei je op

jóúw manier. Sluit je aan bij een club van zo'n 3.000 echte liefhebbers, mensen met passie voor de horeca, gastvrijheid en eten en drinken!

#### WAT NEEM JE MEE?

- Je hebt een afgeronde koksopleiding op mbo-niveau, aangevuld met minimaal 2 jaar keukenervaring.
- Trends op foodgebied volg jij actief, omdat je simpelweg veel passie hebt voor je vak en het leuk vindt om meer te lezen en leren over lekker en verantwoord eten.
- Je weet wat er speelt in de wereld van eten en drinken en vertaalt ontwikkelingen en vernieuwingen graag door naar jouw keuken.
- Je werkt het liefst met veel vrijheid en eigen inbreng en ideeën (jouw 'persoonlijke touch').
- Je hebt kennis van regelgeving op het gebied van HACCP, Arbo en Veiligheid.

#### WAT BIEDT CIRCUIT ZANDVOORT HOSPITALITY JOU?

- Een salaris conform de horeca cao, afhankelijk van jouw ervaring, leeftijd en functie.
- 8% vakantiegeld en 25 dagen vakantiedagen o.b.v. een fulltime dienstverband (38 uur p/w).
- Een 4-wekelijkse uitbetaling. Je krijgt geen 12, maar 13x per jaar uitbetaald. Lekker!
- Een pensioensregeling: Pensioenfonds Horeca&Catering.
- Een passend onboarding programma, zoals de Inspiration Market waar je Vermaat, je collega's en de nieuwste foodtrends leert kennen.
- Een jaarlijks Vermaatfeest, gezamenlijke sportevenementen en andere leuke teamuitjes.
- Ontwikkel- en opleidingsmogelijkheden binnen onze Vermaat Academy, zoals de talent- of masterclass en onze chefs- en barista gildes.

#### HOE NU VERDER?

Ben je geïnteresseerd in deze uitdagende functie? Dan zien we jouw CV en motivatie tegemoet. Mail naar Yorick van den Pas [yorick@circuitzandvoort.nl](mailto:yorick@circuitzandvoort.nl).

*Acquisitie naar aanleiding van deze vacature wordt niet op prijs gesteld*