

## KOK EERSTE ELFTAL (26 uur)

FC Den Bosch is op zoek naar een parttimer met ervaring als zelfstandig werkende kok en/of kookliefhebber met kennis van sportvoeding voor topsporters.

Heb jij een passie voor (gezond) koken én voetbal en lijkt het je leuk om een bijdrage te leveren aan het creëren van de ideale omgeving voor onze voetballers?

Kom dan ons team versterken!

### WAT HOUDT DE FUNCTIE IN?

Voetbal is een spelsport met afwisseling van duur- en intervalactiviteit (oftewel kracht- en snelkrachtacties). Daar horen eigen voedingsregels, voedingschema's en vochtinname bij. Simpel gezegd gaat het om de juiste maaltijd op het juiste moment.

Voedingsondersteuning gebeurt bij FC Den Bosch op team- en op individueel niveau en in nauwe samenwerking met het hoofd performance. De belangrijkste doelen zijn de prestaties te optimaliseren door het herstel na inspanning te bevorderen, trainingsadaptaties te maximaliseren en de wedstrijdvoorbereiding te verbeteren.

### TAKEN

#### 1. Bereiden van sportgerichte maaltijden

- Bereiden van ontbijt / lunch / diner / tussendoortjes voor spelers en staf.
- Dit zal met **name lunch zijn**. Ontbijt is een vaste samenstelling dat klaar zal staan op self-service, de kok heeft hierin wel een rol.
- Samenstellen van menu's passend bij:
  - trainingsdagen / wedstrijddagen / hersteldagen / reis- en hotelverblijf
- Rekening houden met voedingschema's, caloriebehoefte en individuele dieetwensen.
- Zorgdragen voor voldoende variatie, kwaliteit en presentatie van maaltijden.

#### 2. Samenwerken met performance- en medische staf

- Afstemmen met:
  - performance coach
  - medische staf
  - hoofdtrainer
- Vertalen van voedingsadviezen naar praktische maaltijdvoorziening.
- Signaleren van eetgedrag, voorkeuren en eventuele bijzonderheden binnen de selectie.

#### 3. Hygiëne en voedselveiligheid

- Werken volgens HACCP-richtlijnen en voedselveiligheidsnormen.
- Toezien op netheid van keukens, opslagruimtes en apparatuur.
- Correct behouden van houdbaarheidsdata en voorraadrotatie.
- Verantwoordelijk voor veilige opslag van voedingsmiddelen.

#### 4. Inkoop en voorraadbeheer

- Bestellen van producten en ingrediënten.
- Bewaken van budgetten en kostenbeheersing.
- Onderhouden van contacten met leveranciers.
- Beheren van voorraad en voorkomen van verspilling.

### Verantwoordelijkheden

- Kwaliteit en timing van alle maaltijden.
- Voedselveiligheid en hygiëne.
- Professionele uitstraling van de voedingsvoorziening.
- Ondersteuning van sportprestaties via voeding.

- Efficiënt voorraad- en kostenbeheer.

#### **ERVARING**

- Een koksdiploma is een pré;
- Werkervaring in een professionele (restaurant of instelling) keuken is een pré;
- Je hebt kennis van en ervaring met voeding voor topsporters of bent hierin geïnteresseerd;
- Je hebt kennis van de hygiëncode en HACCP-richtlijnen, bezit van een SVH (diploma) sociale hygiëne is een pré;
- Je woont in 's-Hertogenbosch of in de regio Noord-Brabant;
- Je bent flexibel en je wilt en kunt ook in de weekenden werken.

#### **WERKDAGEN EN WERKTIJDEN**

- Variabel rooster afhankelijk van:
  - trainingsschema
  - wedstrijden
  - trainingskampen
- Regelmatig werkzaam in het weekend

#### **ONS AANBOD**

- Salaris marktconform;
- De mogelijkheid om je binnen een bevlogen, hecht team in te zetten om de topsportmentaliteit binnen FC Den Bosch, en daarmee indirect de sportieve prestaties, verder te verbeteren;
- Een unieke werkplek en een prettige, informele werksfeer met veel sociale contacten;

#### **INTERESSE?**

Heeft deze vacature jouw interesse gewekt en zou jij als kok bij FC Den Bosch aan de slag willen gaan? Laat het ons dan snel weten!

Jouw cv en motivatiebrief zien wij met enthousiasme tegemoet via:  
[m.boekholt@fcdenbosch.nl](mailto:m.boekholt@fcdenbosch.nl) (Mireille).