

Freelance Culinary Advisor (Heel België)

Ben jij een freelancer met een passie voor koken? Hou je ervan om kookworkshops te geven en mensen mee te nemen in de culinaire wereld? Vervoeg dan het Miele Culinary Team en word Culinary Advisor. Je krijgt de A tot Z verantwoordelijkheid over de optimale uitvoering van een culinaire workshop. De planning gebeurt in samenspraak naargelang jouw uitvalsbasis en beschikbaarheden (fulltime of parttime).

Wat je bij ons gaat doen:

- Samen met je collega's promoot je de culinaire activiteiten van Miele bij consumenten (dit kan zowel in het Miele Experience Center te Mollem of Brussel doorgaan als bij dealers, op evenementen of bij consumenten thuis).
- Voorbereiding van de workshop (inclusief boodschappen) op basis van een bestaand scenario/recept.
- Een creatieve workshop geven waarbij je de werking en het gamma van de Miele keukentoeestellen en bijhorende accessoires vertaalt naar voordelen voor de consument.
- Beantwoorden van eventuele culinaire vragen om de klant zo op te weg helpen tijdens en voor na de workshop.
- Zorgen voor een propere werkomgeving, keuken en toestellen, tijdens de workshop en nadien voor je collega's.
- Rapporteren aan de Culinary Manager.

Waarom je voor deze opdracht kiest bij Miele:

- Planning naargelang jouw agenda.
- Vaste vergoeding per workshop.
- De kans om met een premium brand samen te werken.
- Uitwisselen van je eigen creativiteit met andere koks, die je op hun beurt ook inspireren.
- Je krijgt een opleiding om met Miele toestellen te werken.
- Een uitdagend project in een sterke, internationale groep met producten en apparaten van topkwaliteit.
- Een werksfeer waar communicatie, initiatief en collegialiteit vooropstaan.

De Freelance Culinary Advisor die wij zoeken heeft/is/kan:

- Een eigen BTW-nummer (hoofd- of bijberoep).
- Een grondige kennis van voedingsleer en een passie voor koken.
- Ervaring in het presenteren of koken voor groepen.
- Enthousiasmeren en mensen meekrijgen in zijn/haar verhaal.
- Zich vlot uitdrukken in het Nederlands, kunnen presenteren in het Frans is een pluspunt.
- Steekt graag de handen uit de mouwen (boodschappen en opkuis).
- Beschikbaar tijdens de week, avonden en/of in het weekend.

Interesse in deze vacature? Mail dan vandaag nog jouw CV naar onze Culinary Manager lynn.de.schuyter@miele.com

(Aan kantoren en bedrijven willen wij vragen deze gegevens niet te gebruiken voor acquisitie. Toegezonden CV's worden aanzien als gift.)