



# Toucan Beach Curacao

## SUSHI CHEF

### Funcieomschrijving:

Als sushi chef ben je eindverantwoordelijk voor de dagelijkse leiding van de sushi keuken. Je bent verantwoordelijk voor het (voor)bereiden van de gerechten en stuurt daarbij het team aan. Daarnaast ben je verantwoordelijk voor het bewaken van de versheid en voorraad van de gerechten. De nadruk van de functie ligt op het coördineren van een zo efficiënt en effectief mogelijk bereidingsproces. Je zal als eindverantwoordelijke ook diverse administratieve werkzaamheden moeten uitvoeren ten behoeve van het management en de operatie. De sushi chef is verantwoordelijk voor de realisatie van kwalitatieve en kwantitatieve doelstellingen aangaande de keuken.

In jouw rol als sushi chef leg je direct verantwoording af aan de **Food and Beverage Manager**

De sushi chef is eindverantwoordelijk voor:

- Leidinggeven aan alle keukenactiviteiten binnen de sushi keuken
- Inschatten te verwachten afzet, plannen van hoeveelheden voor te bereiden producten
- Bewaken culinaire niveau van het bedrijf, (steekproefsgewijs) controleren van vervaardigingsproces en uitgaande gerechten en waar nodig bijsturen van het proces, opvangen en afhandelen van vragen, klachten, problemen e.d. van gasten
- Kwaliteit uitlevering (presentatie gerechten, tevredenheid gasten)
- Proces efficiency keuken (aansluiting party's, wachttijden bediening)
- Toezien op de naleving van de voorschriften op het gebied van veiligheid, beschermingsmiddelen, hygiëne, Arbo, HACCP en werk- en presentatiemethoden (huisstijl)
- Toezien op de wijze van uitvoering binnen de keuken
- Inkoop van alle ingrediënten en kwaliteit van het eindproduct
- Ambitieniveau van al het keukenpersoneel
- Voorstellen doen voor het verbeteren van de kwaliteit
- Zorg dragen voor de representatieve staat van keukenvoorzieningen
- Aantrekkelijkheid van het eindproduct (presentatie)
- Verbetering efficiency/ productiviteit
- Verbetering van de formulemogelijkheden
- Bijhouden van ontwikkelingen en trends in de markt op het gebied van grondstoffen, samenstelling van gerechten, kooktechnieken e.d.
- Voldoende voorraad
- (Laten) controleren van ontvangen en opgeslagen grondstoffen
- Zorg dragen voor de aanwezigheid en beschikbaarheid van benodigde middelen en keukenapparatuur



# Toucan Beach

## Curacao

### Competenties

#### Personeelsmanagement

- Opstellen van dienst- en werkroosters en regelen van voldoende bezetting (parttimers, oproepkrachten), indelen en toewijzen van werkzaamheden, (laten) geven van aanwijzingen/instructies, toezien op de voortgang. Vaststellen van de wenselijke kwalitatieve en kwantitatieve formatie binnen de keuken
- Fiatteren van voorstellen voor opleidingen, promotie of ontslag van keukenpersoneel
- Beoordelen/stimuleren van directe keukenmedewerkers, voeren van formele gesprekken (bv. einde proeftijd-, beoordeling-, functioneringsgesprekken)
- Aansluiting op het bedrijfsplan
- Flexibiliteit inzetbaarheid
- Bevorderen/uitwerken van ideeën/voorstellen van keukenpersoneel
- Regelen van verlof
- (Kortdurend) verzuim verantwoorden
- Mede selecteren van nieuwe keukenmedewerkers
- Motivatie en inzet keukenmedewerkers
- Begeleiden, stimuleren en coachen van alle keukenmedewerkers
- Zorg dragen voor het opleiden/inwerken van medewerkers

#### Innovatiegericht:

- Is geboeid om steeds nieuwe ideeën aan te dragen en uit te proberen
- Ruikt kansen en heeft de drang om er naar te handelen
- Ziet en zoekt mogelijkheden om zaken anders/beter te doen
- Komt met innovatieve/ongebruikelijke maar unieke oplossingen/ideeën

#### Leiderschap tonen:

- Geeft medewerkers taken passend bij hun kwaliteit of ontwikkeling
- Weet wanneer en hoe anderen benaderd moeten door de juiste leiderschapsstijl toe te passen (communicatie)
- Geeft zonder aarzeling de eigen mening en onderbouwt deze met feiten en argumenten

#### Ondernemerschap:

- Weet wat (potentiële) gasten aanspreekt
- Ruikt de kansen in de markt, is op de hoogte van de vraag en aanbodzijde van de markt
- Houdt rekening met relevante omgevingsfactoren
- Maakt afwegingen op basis van kosten/baten analyses



# Toucan Beach

## Curacao

### **Prestatiegericht:**

- Is ambitieus, probeert zichzelf steeds te overtreffen
- Tast de grenzen van het eigen kunnen af
- Haalt het beste uit zichzelf
- Is pas tevreden als het doel/resultaat is bereikt

### **Taakgericht:**

- Je geeft duidelijk taakopdrachten en geeft feedback aan jouw team
- Je geeft instructies over de uitvoering van de taak
- Je maakt duidelijke afspraken over de kwaliteit en de kwantiteit van de te leveren werkzaamheden
- Je ziet toe op de uitvoering van de taak en grijpt in wanneer dat nodig is
- Je hebt volgens een vast patroon overleg over het werk om tijdig knelpunten te signaleren en de voortgang te bewaken

### **Creativiteit:**

- Zoekt uitdagingen in het bedenken van nieuwe werkwijzen, producten e.d.
- Komt met ideeën die getuigen van een grote verbeeldingskracht
- Weet trends en ontwikkelingen te vertalen naar wezenlijk nieuwe producten/diensten

### **Kwaliteitsgericht:**

- Corrigeert direct als niet aan de eisen wordt voldaan
- Vraagt terugkoppeling van gasten over kwaliteit en service
- Komt met voorstellen om zaken beter te doen

### **Oog voor detail / Nauwgezet:**

- Is grondig, controleert de eigen werkzaamheden
- Is ordelijk en werkt overzichtelijk, ook bij overdracht van werkzaamheden
- Werkt volgens vaste procedures, voert de nodige controles uit

### **Stressbestendig:**

- Blijft onder moeilijke omstandigheden of hoge werkdruk kalm/rustig
- Herstelt snel na tegenslag of teleurstelling
- Blijft ook onder druk doelgericht werken



# Toucan Beach

## Curacao

### Bezwarende omstandigheden:

- Krachtinspanning bij tillen verplaatsen van pannen en/of grondstoffen e.d.
- Lopend en staand, veelal plaatsgebonden werken
- Hitte (warmte uitstraling) aan kooktoestellen
- Soms sprake van werkdruk bij pieken in het werkaanbod

### Gewenste competenties en voorwaarden van kandidaat:

- Afgeronde koksopleiding niveau 2
- Ruime (internationale) werkervaring, minimaal 1 jaar als leidinggevende / aantoonbare kennis van alle kooktechnieken
- Communicatief vaardig
- Aantoonbare kennis van het inkopen van (dagverse) producten/ingrediënten en (de samenstelling van) de menukaart (menuleer)
- Administratief vaardig met office en word
- Gedreven en werkt met passie voor kwaliteit
- Gewend te werken onder hoge werkdruk
- Leidinggevende competenties
- Groot verantwoordelijkheidsgevoel
- Loyaal en betrouwbaar aan werkgever
- Flexibel inzetbaar van maandag tot en met zondag (ook op feestdagen)