



Toucan Beach

Curacao

CHEF KOK

Functieomschrijving:

De chef-kok komt voor in het reguliere segment waarbij gerechten uit verse ingrediënten en/of uit door leveranciers voorbereide producten worden bereid/samengesteld. De chef-kok is eindverantwoordelijk voor de (voor)bereiding van de gerechten, stuurt daarbij de volledige keukenbrigade aan en drukt een belangrijk stempel op het culinair niveau van het bedrijf. De nadruk van de functie ligt op het coördineren van een zo efficiënt en effectief mogelijk bereidingsproces. Recepten en menu's worden door de chef-kok aangereikt/vastgesteld zowel op basis van zijn inhoudelijke kennis als inzicht in de markt en marges/prijsstellingen.

De chef kok is de leidinggevend aan de sous chef, zelfstandig werkende kok, en keukenmedewerkers en voert diverse administratieve werkzaamheden ten behoeve van het management en de operatie. Hij/Zij is verantwoordelijk voor de realisatie van kwalitatieve en kwantitatieve doelstellingen aangaande de keuken.

In jouw rol als Chef-kok leg je verantwoording af aan de **F&B Director**

De chef- kok is **eindverantwoordelijk** voor:

- Leidinggeven aan alle keukenactiviteiten binnen Cabana Beach
- 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)
- Financiële bijdrage (inslag%, brutowinst%, spillage, personeelskosten keuken, verhouding directe/indirecte uren)
- 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



Toucan Beach

Curacao

- Opstellen van de menukaart rekening houdend met het de doelgroep, bedrijfsconcept, trends in de markt, inslag, seizoen, verkrijgbaarheid en te verrichten keukenhandelingen
- 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.
- Leveren van inbreng, dan wel ontwikkelen/aanpassen van de te voeren kaart, menu's, recepten e.d.
- Maken van calculaties en bespreken van afwijkende menu's voor partijen
- Inkopen/afroepen van benodigde producten en ingrediënten
- Voldoende voorraad
- (Laten) controleren van ontvangen en opgeslagen grondstoffen
- Bewaken van de verantwoorde doorstroming van alle ingrediënten, al of niet via souschefs of chefs de partie
- Zorg dragen voor de aanwezigheid en beschikbaarheid van benodigde middelen en keukenapparatuur
- Inschakelen van externen ten behoeve van preventief onderhoud binnen afgesproken condities

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
- Beschikbaarheid vereiste competenties per functie binnen de keuken
- Flexibiliteit inzetbaarheid



Toucan Beach

Curacao

- 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
- Effectiviteit/efficiency van de personeelsinzet
- Beschikbaarheid vereiste competenties
- Zorg dragen voor het opleiden/inwerken van medewerkers
- Toepassen van de personeelsinstrumenten

Rapportage en verantwoording:

- Zorg dragen voor een adequate administratie zoals het opstellen van recepturen, personeelsrooster, menu's, buffetten, inkoop administratie
- Uitwerken van gevoerde vergaderingen en formele gesprekken

Innovatiegericht:

- Is geboeid om steeds nieuwe ideeën aan te dragen en uit te proberen
- Ruikt kansen en heeft en 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

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



Toucan Beach

Curacao

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



Verantwoordelijkheden en taken

1. Toezien op en het zelf bereiden van gerechten/gerecht gedeelten volgens recept en eigen planning.
 - Laten verrichten van voorbereidende werkzaamheden, zoals wassen, snijden, (vóór) koken, mengen, roeren e.d.:
 - Beoordelen van de te gebruiken ingrediënten op versheid, houdbaarheid e.d.: (laten) uitvoeren van de bereidingen, bewaken/ controleren van de kwaliteit, gaarheid, smaak, kleur, vloeibaarheid e.d. en uitvoeren van bijstellingen / bij doseringen
 - Controleren en verantwoorden van verbruikte hoeveelheden grondstoffen en (half-) fabricaten.
2. Doorgeef gereed (laten) maken van bestellingen door het uitvoeren van de á la minute-kook-werkzaamheden, portioneren en garneren volgens vastgestelde instructie met betrekking tot ingrediënten, receptuur, werkmethoden en uiterlijke presentatie.

Daarbij toezien op de kwaliteit van de werkzaamheden van de souschef, zelfstandig werkend kok, leerlingen, hulp koks, lunch koks, en op de naleving van de veiligheid en hygiëne voorschriften (HACCP) en is in het bezit van het BHV-diploma.
3. Ontvangen, controleren en opslaan van bestelde voedingsmiddelen en andere keuken gerelateerde artikelen. Bewaken van houdbaarheid en hygiëne. Het bijhouden van de voorraad in verband met de plaatsen bestellingen.
4. Controleren van gebruikte grondstoffen en half fabricaten. Leveren van receptuur, menu's en werkinstructies.
5. Laten schoonmaken van de werkomgeving, keuken apparatuur en –machines. Signaleren van bijzonderheden/ mankementen melden aan de Operationeel manager.
6. Overige werkzaamheden, zoals bijvoorbeeld:
 - Toezien op de werkzaamheden van de koks, letten op de kwaliteit en op de naleving van de hygiëne voorschriften
 - Overige, met het bovenstaande verband houdende werkzaamheden, eindverantwoordelijk voor de keuken.
 - Toezien op en zelf hanteren van de handgereedschappen en bedienen van keuken apparatuur/-machines
 - Naleven van de voorschriften op het gebied van veiligheid en werk- en presentatiemethoden (huisstijl)



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
- Kans op letsel door het hanteren van messen, bedienen van keukenapparatuur, branden aan hete delen en uitglijden (vette/natte vloeren)

Gewenste competenties en voorwaarden van kandidaat:

- Afgeronde koksopleiding niveau 4 (leidinggevend, gespecialiseerd), bij voorkeur aangevuld met het SVH-leermeester diploma.
- Ruime (internationale) werkervaring (minimaal 3 jaar als chef-kok) / 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)