



Functieprofiel zelfstandig werkende kok/foodmanager Werkspoor Café De Leckere

1. Plaats in de organisatie

Rapporteert aan bedrijfsleider

2. Hoofddoel functie

De kok/foodmanager is samen met de bedrijfsleider verantwoordelijk voor de succesvolle exploitatie van Werkspoor Café De Leckere. Je bent verantwoordelijk voor de bereiding en uitlevering van verse biologische producten op basis van een vastgestelde, kleine, kaart in een brouwerijcafé/restaurant met ook prepare your own food concepten.

3. Resultaatgebieden

De kok/foodmanager heeft de volgende taken en verantwoordelijkheden:

- Verantwoordelijk voor de inkoop van producten.
- Verantwoordelijk voor de voorbereiding (mise en place) van bijgerechten en garnituren.
- Verantwoordelijk voor de bereiding van schotels a la carte.
- Het adviseren van gasten bij het zelf bereiden van grill/braai gerechten.
- In overleg met de bedrijfsleider regelmatig vernieuwen van de kaart. Zowel op grond van seizoenswisselingen, veranderingen in de bierkaart, culinaire ontwikkelingen e.d.
- Het aansturen van het keukenpersoneel.
- De inzet van zowel keukenpersoneel als middelen op een efficiënte, verantwoordelijke en kostenbewuste wijze.
- Het maken van de keukenpersoneelsroosters.
- Monitoren kwaliteitsaangelegenheden en indien nodig sturing geven bij vraagstukken met betrekking tot kwaliteit en hygiëne in de voedselbereiding en bediening.

De kok/foodmanager is zich er doorlopend van bewust dat Werkspoor Café De Leckere een uithangbord is van Brouwerij De Leckere.

4. Belangrijkste contacten

Intern : Bedrijfsleider en overig (keuken)personeel.
Extern : gasten, leveranciers en overige derden.

5. Opleiding, kennis en ervaring

- Afgeronde horeca opleiding op MBO 3/4-niveau.
- Ervaring als kok en leidinggevende.
- Kennis van voedsel- en sociale hygiëne.
- Goede beheersing van Nederlandse en Engelse taal in woord en geschrift.

6. Competenties



Algemene competenties:

- Organisatorische en leidinggevende kwaliteiten.
- Sterke persoonlijkheid, onafhankelijk en zelfstandig.
- Pragmatisch, doorzettingsvermogen, en resultaatgericht.
- Goede communicatieve vaardigheden.
- Klantgericht.
- Teamplayer

Functiespecifieke competenties:

- Je voelt je thuis in een 'bierige' omgeving. Je hebt verstand van en passie voor beer/foodpairing en het koken met bier en vindt het uitdagend om hier innovatief in te zijn. Je herkent, kent en erkent trends in de bierwereld.
- Flexibel inzetbaar.
- Aansturen en motiveren van teamleden.

7. Salaris en overige emolumenten

- Indicatie startsalaris € 2.000 - € 2.400/maand
- Pensioenregeling