



FUNCTIEPROFIEL Chef-kok

DATUM

Amsterdam, 30-06-2021

INLEIDING

Chateau Amsterdam is een jonge start up. Gestart in 2017 met een kleine wijnproductie en nu, 4 jaar laten staan we op het punt om 160.000 flessen wijn te produceren. En dan zijn we er nog niet. We groeien snel en staan iedere keer weer voor nieuwe uitdagingen.

De komende jaren is het ons doel om nog verder uit te breiden in zowel wijnproductie en de distributie daarvan. We willen graag dat Chateau meer naamsbekendheid krijgt en dat we onze consument beter leren kennen. We willen een club oprichten en ons proeflokaal uitbreiden en we verhuizen binnenkort naar een nieuwe locatie in Amsterdam. Alles heeft als doel om een gezonde continuïteit van zaken te realiseren.

Om al deze doelen te realiseren zijn we op zoek naar een chef-kok..

De chef-kok bij Chateau Amsterdam draagt zorg voor het reilen en zeilen in de keuken van het proeflokaal. Hij/Zij is hoofdverantwoordelijk voor de keuken en zorgt er samen met de sous-chef en de horecamanagers voor dat de kwaliteit hoog blijft, de gerechten verrassend en lekker zijn en de keuken netjes, schoon en gestructureerd is. De chef-kok bedenkt en verzorgt een nieuw menu, passend bij de wijnen van Chateau. Voorraadbeheer en kostprijsberekeningen, evenals de HACCP zijn de chefkok niet onbekend.

Deze rol is niet alleen aansturend, maar ook zelfstandig werkend.

FUNCTIEOMSCHRIJVING

- Dagelijkse leiding in de keuken
 - (Voor)bereiding (nieuwe) gerechten
 - Indelen en toewijzen van werkzaamheden aan andere koks
 - Geven van aanwijzingen en instructies, toezien op de voortgang
 - Bewaken culinaire niveau van het bedrijf



- Controleren van vervaardigingsproces en uitgaande gerechten, waar nodig bijsturen van het proces
- Plannen van keukenvergaderingen
- Organisatie keukenkant voor meetings & events
- Personeelsbeheer
 - Selecteren, opleiden en inwerken nieuwe medewerkers
 - Beoordeling & ontwikkeling keukenpersoneel
 - Opstellen van werkrooster en verzorgen van voldoende bezetting
 - Regelen van verlof
- Toezien op naleving van de voorschriften op het gebied van veiligheid, arbo, HACCP
- Inkoop- en voorraadbeheer
 - Inschatten te verwachten afzet
 - Plannen van hoeveelheden voor te bereiden producten
 - Inkopen producten en ingrediënten
 - Controleren en opbergen van ontvangen en opgeslagen grondstoffen.
 - Structuur aanbrengen/houden
- Communicatie met bedienend personeel
 - Toelichting wisselende gerechten
 - Informatie over te verkopen producten
 - Elke dag werkdag personeelseten om 16:30 uur
- Apparatuur & keukeninrichting
 - Zorg dragen voor de aanwezigheid en beschikbaarheid van middelen en apparatuur
 - Zorg dragen voor een onderhouds- en schoonmaakplan
- Optimalisatie/innovatie menukaart en werkmethoden
 - Bijhouden van ontwikkelingen en trends in de markt
 - Leveren van inbreng van de te voeren kaart, menu's, recepten e.d.
 - Maken van kostprijscalculaties, advies over verkoopprijzen
 - Bespreken van menu's voor partijen

PLEK IN DE ORGANISATIE / RESULTAATGEBIED

- Hoofd van de keuken



- Rapporteert aan de horecamanagers
- verantwoordelijk voor keukenomzet kant van het proeflokaal
- Werkt direct samen met de bedrijfsleider van het proeflokaal

KENNIS EN ERVARING | COMPETENTIES

- Ten minste 5 jaar keukenervaring
- Waarvan 3 jaar in een zelfstandige rol
- MBO/HBO werk en denk niveau

WAT BIEDEN WIJ

- Een fulltime baan in een unieke werkomgeving, werken bij een wijnmaker, midden de stad.
- Een plek in een jong bedrijf dat in een snel tempo groeit en je de ruimte geeft mee te groeien
- Onbeperkt vakantiedagen, flexibele werktijden, een ontspannen cultuur en een goed glas wijn.

Mail jouw CV met motivatie naar marijke@chateau.amsterdam