

## **Functieomschrijving**

### **Chef-kok**

#### Kenmerken van de functie;

De Chef- Kok geeft leiding aan de medewerkers in de keuken en rapporteert aan de eigenaren. De functie houdt in dat er meegedacht wordt in de operationele en strategische planning en het maken van het jaarlijkse budget. De Chef-kok zorgt ervoor dat de doelstellingen die in samenspraak zijn opgesteld worden behaald.

#### **Organisatie:**

Directe chef: directie

Geeft leiding aan: alle keukenmedewerkers, waaronder fulltimers, parttimers, leerlingen en afwassers

#### **Taken/ Verantwoordelijkheden:**

- 1 Dagelijkse verzorging van de keuken in alle opzichten.
- 2 Creëren van het menu.
- 3 Standaardiseren receptuur en kwaliteit bewaking
- 4 Optimale hygiëne volgens HACCP norm
- 5 Bestellen van voorraden en controles
- 6 Toezicht functioneren medewerkers in de keuken
- 7 Toezicht op vakkundigheid personeel
- 8 Begeleiden van leerlingen.
- 9 Hoge smaaktechnische kwaliteit van de keuken.
- 10 Professionele aanpak en opzet van kook systemen.
- 11 Creatieve invulling keuken concept
- 12 Handhaven van controle systemen
- 13 Inkoop, en kosten bewaking
- 14 Maken van het rooster
- 15 Goede sfeer

#### **Overige informatie:**

Als Chef-kok vormt je een hecht team met de bedrijfsleider, eigenaar / directie en medewerkers. Een zeer grote mate van zelfstandigheid en professioneel vermogen wordt verlangd.