

Wil je werken in een klein, gezellig en hecht team? Dan zoeken wij jou misschien wel!  
Wij zijn op zoek naar:

### **Zelfstandig werkend kok (m/v)**

Als zelfstandig werkend kok ben je verantwoordelijk voor het (voor)bereiden van gerechten in ons restaurant en je bent in staat om dit zelfstandig te doen. Daarnaast lever je input aangaande de samenstelling van menu's, de kaart en werkmethoden.

### **(Voor)bereiding gerechten (toegewezen partie)**

- indelen en toewijzen van werkzaamheden, geven van aanwijzingen/ instructies, toezien op de voortgang en uitvoeringskwaliteit van de werkzaamheden
- plannen van hoeveelheden voor te bereiden producten, bewaken van het verantwoord gebruik van grondstoffen;
- bewaken van de aansluiting met de bediening, (toezien op een continue) afstemming en communicatie met de bediening, vooral bij speciale verzoeken en verwachte problemen/stagnaties met bestellingen, uitgifteproces e.d.;
- opvangen en afhandelen van vragen, klachten, problemen e.d.; bij grote problemen inschakelen leidinggevende;
- toezien op de naleving van de voorschriften op het gebied van veiligheid, Arbo, HACCP en werk- en presentatiemethoden (huisstijl);
- zelf meewerken in de uitvoering (koken, doorgeefgereed maken van gerechten, opruimen, schoonmaken, e.d.);
- begeleiden/opleiden van nieuwe medewerkers/ stagiaires/leerlingen.

### **Advies aanpassing menukaart en werkmethoden**

- bijdragen aan wijzigingen/vernieuwing menukaart en de ontwikkeling van recepten, garnituren, e.d.;
- doen van voorstellen aan de vakinhoudelijk leidinggevende (chefkok, ondernemer/eigenaar) vanuit dagelijkse praktijk en/of signalen uit de markt zowel op het gebied van producten/gerechten als werkprocessen;
- uitproberen en beoordelen nieuwe recepten;
- uitwerken van receptinstructies voor medewerkers.

### **Voorraadbeheer en dagelijkse bestelling**

- opstellen van bestellijsten voor de eigen partie c.q. totale keuken (bij afwezigheid van de chefkok);
- doorgeven van bestellingen aan leveranciers;
- zorgen voor de ontvangstcontrole en reclameren bij afwijkingen.

### **Kennis en betekenisvolle vaardigheden**

- MBO niveau 4 werk- en denkniveau;
- aantoonbare kennis van alle kooktechnieken;
- kennis van producten/ingrediënten en (de samenstelling van) de menukaart.

## **Competenties / gedragsvoorbeelden**

### **Initiatief nemen:**

- begint uit zichzelf, wacht niet af;
- heeft vertrouwen in eigen kunnen en kwaliteit;
- kijkt in het eigen werk vooruit en komt in actie als dat nodig is;
- ziet als zaken (ook buiten het eigen werk) blijven liggen en pakt ze op als dat kan.

### **Coachen / Instrueren:**

- toont belangstelling voor anderen en wat hen bezighoudt;
- weet te motiveren en enthousiast te maken;
- geeft vertrouwen en ruimte om iets zelf te doen en fouten te maken;
- laat anderen voorbeeldgedrag zien.

### **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.

Herken je jezelf in dit profiel, wacht dan niet langer en neem contact met ons op via 0299 763760, mail naar [info@de-stallen.nl](mailto:info@de-stallen.nl) of kom langs!