



Functie – profiel Chef-kok

Werkgever:

Bistro-F / nieuw cultureel centrum Zaventem

Willem Lambertstraat 10 . 1930 Zaventem

www.bistro-f.be

Omschrijving

Bistro-F is een nieuwe horecazaak gevestigd in het nieuwe culturele centrum van Zaventem. Wij zetten in op een originele totaal beleving rond food en drinks. Wij zijn op zoek naar een hippe keukenchef die volledig zelfstandig kan werken, die uitstraling heeft en dynamisch is. In onze zaak zijn 88 zitplaatsen en een 100 tal op het terras. Daarnaast beschikken wij over 4 meetingrooms met ieder een capaciteit van ongeveer 24 personen. Verder baten wij de foyers uit tijdens de voortselling/events. Wij kunnen ook aangepaste catering voorzien op vraag van de klant.

Functie

Taken en doelstellingen

Voor onze nieuwe bistro zijn we op zoek naar een Chef-kok, die instaat voor de planning en organisatie van de werkzaamheden in de keuken. De chef zorgt ook voor de berekening, bestelling en controle van alle benodigdheden. Hij/zij maakt de menukaart (in samenspraak met de patron), voert de bereidingen uit en zorgt voor het schikken en presenteren van de gerechten. Tenslotte is het ook de taak van de chef om de kwaliteit van de gerechten te waarborgen.

Voor de dienst

- Doet mise-en-place voor alle warme en koude gerechten: soepen, voorgerechten, hoofdschotels, sauzen, salades, desserts, patisserie
- Braadt vlees, vis en gevogelte; bereidt allerlei sauzen
- Voert bereidingen uit voor banketten of buffetten.

Tijdens de dienst

- Bereidt en werkt gerechten af volgens bestelling; respecteert hierbij bepaalde tijdsplanning, receptuur, werkmethode en werkorganisatie
- Schikt en garneert gerechten op borden en schotels , respecteert de portionering van de verschillende maaltijdcomponenten
- Let op het optimaal grondstoffenverbruik, presentatie, smaak en kwaliteit
- Geeft instructies aan keukenpersoneel

Na de dienst

- ruimt de keuken op /controleert en verwerkt voedseloverschotten • controleert kwaliteit en versheid van de producten
- zorgt voor hygiënische opslag en bewaring van voedingsmiddelen
- controleert voorraad en zorgt voor de nodige bestellingen, controleert kwaliteit en kwantiteit leveringen, signaleert afwijkingen
- staat in voor orde, netheid en veiligheid in de keuken
- is creatief in het zoeken, uitwerken en voorstellen van nieuwe bereidingen, gerechten of presentaties
- staat in voor de menuplanning en de samenstelling van gerechten en spijskaart, in overleg met de zaakvoerders (maandelijks nieuwe suggesties)
- Rapporteert aan de zaakvoerders
- Geeft leiding aan keukenteam van 2 koks en afwasser

Profiel

Opleiding

- Diploma Hotelschool/koksopleiding of gelijk aan ervaring

Ervaring

- ervaring als kok in de betere restaurants/brasseries/ gastronomie
- ervaring in het samenstellen van menukaarten
- ervaring in leiding geven
- ervaring in de Belgisch-Franse-Italiaanse keuken

Persoonlijkheidseigenschappen

- positieve uitstraling
- harde werker, ondernemend
- creatief
- aanpassingsvermogen
- stressbestendig
- kunnen meedenken met een bedrijf
- geen 9 to 5 mentaliteit
- zin voor humor

Talenkennis

- Nederlands

Kennis & vaardigheden

- HACCP
- Ervaring met/ kennis van werken met diverse toestellen
- foodcost berekeningen
- Team kunnen managen en aansturen

Overige

- Liefst wonen in de omgeving van de zaak

Aanbod

Werkomstandigheden

- Businessklanten en lokale klanten
- Geen service coupe
- Goede balans werk / privé
- Alles wordt vers bereid van fonds tot ijscrème
- Originele omgeving vol fun, events en cultuur
- Afwisseling tussen bistro en eventsruimte
- Volledige nieuwe site uniek in de regio, 15.000m² groot
- Samenwerken met twee vlotte no-nonsens zaakvoerders

Salarisvoorwaarden

- Contract in loondienst of op zelfstandige basis
- Competitief salaris te bespreken
- Extra legale voordelen