



## ZELFSTANDIG WERKEND KOK

### Funcieomschrijving:

Als zelfstandig werkend kok ben je verantwoordelijk voor het bereiden van gerechten voor onze gasten in het restaurant. Je hebt een passie voor koken en weet resultaat te leveren.

In de rol van Zelfstandig Werkend Kok leg je direct verantwoording af aan de **Sous Chef en Chef Kok**.

De Zelfstandig Werkend Kok is **verantwoordelijk** voor:

- Het (voor)bereiden van gerechten volgens de recepturen
- Het bewaken en controleren van de kwaliteit, gaarheid, smaak en je zorgt voor de juiste uiterlijke presentatie
- Het leveren van input voor de samenstelling en wijzigingen van de menu's en methodes
- Het toezien op de werkzaamheden van de leerling- en hulpkoks en geeft ze nodige instructies en begeleiding
- Het ondersteunen van de Sous Chef en Chef Kok
- Het schoonmaken van de werkomgeving/keukenapparatuur
- Het zelfstandig oplossen van kleine storingen of meldt grotere problemen bij de leidinggevende
- Het verrichten van voorbereidende werkzaamheden, zoals wassen, snijden, (voor)koken, mengen en roeren
- Het beoordelen van de kwaliteit van te gebruiken producten/ingrediënten (versheid, houdbaarheid e.d.), klaarzetten van hulpmiddelen
- Het maken van bestellingen door het uitvoeren van à la minute-kookwerkzaamheden, portioneren en garneren
- Het handhaven van Arbo-, hygiëne- en veiligheidsvoorschriften (HACCP, persoonlijke hygiëne, beschermingsmiddelen e.d.)
- Het begeleiden, stimuleren en coachen van alle overige keukenmedewerkers en leerlingen
- Het toezien op de wijze van uitvoering binnen de keuken
- Het bewaken van kosten van zijn/haar afdeling in de keuken (inkoop, waste en personeelskosten) bijsturen van afwijkingen
- Overleg met Sous Chef en Chef Kok over de inkoop van alle ingrediënten en kwaliteit van het eindproduct
- Voorstellen doen voor het opstellen van de menukaart rekening houdend met het de doelgroep, bedrijfsconcept, trends in de markt, inslag, seizoen, verkrijgbaarheid en te verrichten keukenhandelingen



# Toucan Beach Curacao

## Competenties en verwachtingen

### Ambitieniveau:

- Voorstellen doen voor het verbeteren van de kwaliteit
- Bevorderen/uitwerken van ideeën/voorstellen van overig keukenpersoneel en leerlingen
- Zorg dragen voor de representatieve staat van keukenvoorzieningen
- Aantrekkelijkheid van het eindproduct (presentatie)
- Verbetering efficiency/ productiviteit
- Verbetering van de formulemogelijkheden

### 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
- Is een voorbeeld voor anderen

### 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.

### Prestatiegericht:

- Is ambitieus, probeert zichzelf steeds te overtreffen
- Tast de grenzen van het eigen kunnen af
- Haalt het beste uit zichzelf
- Is pas tevreden als het doel/resultaat is bereikt

### Stressbestendig:

- Blijft onder moeilijke omstandigheden of hoge werkdruk kalm/rustig
- Herstelt snel na tegenslag of teleurstelling
- Blijft ook onder druk doelgericht werken



# Toucan Beach

## Curacao

### Vereisten

- Passie voor de horeca
- Heeft afgeronde koksopleiding niveau 2 of vergelijkbaar denkniveau
- Heeft (geruime) werkervaring/aantoonbare kennis van de basis kook technieken
- Flexibel inzetbaarheid, 's avonds/weekenden/feestdagen
- Is gedreven en werkt met passie voor kwaliteit
- Is loyaal en betrouwbaar
- Heeft een enthousiaste, vriendelijke en gastgerichte persoonlijkheid
- Kan onder druk werken en blijft kalm en professioneel in een stressvolle situatie
- In staat om gedurende een 8-urige shift langdurig te staan en te lopen
- Kan meerder taken tegelijk uitvoeren (multi taken)

### Bezwarende omstandigheden:

- Krachtsinspanning bij het tillen, verplaatsen van pannen, grondstoffen e.d.
- Lopend en staand, en veelal plaatsgebonden werken
- Hitte (warmte-uitstraling) bij het werken aan kooktoestellen
- Soms sprake van werkdruk bij pieken in het werkaanbod
- Kans op letsel door het hanteren van messen, bedienen van keukenapparatuur, branden aan hete delen en uitglijden over (natte/vette) vloer