

## **MEEWERKEND LEIDINGGEVENDE KOK** **38 uur p/w, Bunnik**

Als meewerkend leidinggevende kok stuur jij de medewerkers in de keuken en afwaskeuken aan. Hieronder valt het plannen, regelen en aansturen van deze medewerkers in de werkuitvoering en personeelsbeheer. Daarnaast werk je mee in de keuken bij het bereiden van gerechten. Geregeld komt het voor dat er grootschalige projecten op het fort zijn. Je moet in staat zijn hier een invulling en gestalte aan te geven.

### **Over Fort bij Vechten**

Altijd al willen werken op een unieke en groene locatie? Fort bij Vechten heeft dit te bieden! Het is namelijk het op één na grootste Fort van de Nieuwe Hollandse Waterlinie met 17 hectare aan natuur. Stichting "Werk aan de Linie" en het Waterliniemuseum zijn gevestigd op Fort bij Vechten te Bunnik. De Stichting beheert, exploiteert en onderhoudt het fort en maakt publieke openstelling mogelijk.

De organisatie functioneert als een sociale onderneming en bestaat uit een museumteam, een horecateam en een team beheer & onderhoud. Binnen deze teams werken professionals en vrijwilligers nauw samen en worden hierbij ondersteund door deelnemers aan re-integratie- en zorgtrajecten.

De horeca vormt een belangrijk onderdeel van de commerciële activiteiten. Dit houdt o.a. in het organiseren en verzorgen van particuliere feesten (trouwerijen, familiedagen, verjaardagsfeesten, ed.), personeelsfeesten, bedrijfspresentaties, symposia, workshops en festivals.

Voor de verdere ontwikkeling, uitbouw en aansturing van onze horeca zijn wij op zoek naar een:

### **'Meewerkend leidinggevende kok voor 38 uur per week'**

#### **Functie**

- Leidinggeven aan de keuken- en afwasmedewerkers en zelf meewerkend in de uitvoering;
- Eindverantwoordelijk voor werkroosters en bezetting van het keukenteam;
- Het controleren en bewaken van de kwaliteitseisen die gesteld zijn aan de diners en buffetten;
- Het toezien op een juiste hygiëne (HACCP);
- Verantwoordelijk voor een juiste kostenbewaking (calculatie) van alle producten die worden geproduceerd, hierbij vooral oog hebben voor prijsbepaling en verspillingmanagement;
- Onderhandelen met de leveranciers over de prijs, kwaliteit, en leveringscondities;
- Ontwikkelen/aanpassen van recepten, maken van calculaties ed.;
- Bespreken van afwijkende menu's voor partijen. Dit in samenwerking met het sales team en de horeca coördinator;
- Goed in staat zijn om de wensen van de gast om te zetten in een werkelijke belevenis met oog voor details.

#### **Profiel**

- Afgeronde koksopleiding en minimaal 10 jaar werkervaring in de horeca, waarvan de laatste 5 jaar in catering en grootschalige evenementen;
- In het bezit van leermeester papieren of de bereidheid deze te halen;
- Geen 9 tot 5 mentaliteit;
- Goede communicatieve vaardigheden op operationeel en managementniveau;

- In staat om in te spelen op de actuele trends en marktontwikkeling in de branche;
- Goed logistiek inzicht en de kennis om meerdere grote partijen tegelijk te verzorgen;
- Jouw persoonskenmerken zijn: creatief, enthousiast, doortastend, zelfstandig, flexibel en resultaatgericht.

### **Dit bieden wij**

Een uitdagende, ondernemende en zelfstandige positie bij een collegiale en informele organisatie. Je hebt hier de mogelijkheid om bij te dragen aan de professionele ontwikkeling van de horeca-activiteiten van Fort bij Vechten. Verder:

- Een unieke werkplek;
- 24 vakantiedagen (op basis van ft);
- Personeelskorting bij het huren van de ruimtes op het Fort;
- Een marktconform salaris aansluitend bij jouw ervaring en leeftijd;
- Een jaarcontract met mogelijkheden tot verlenging.

### **Geïnteresseerd?**

Heb jij zin om op onze locatie aan de slag te gaan? Mail dan jouw CV en motivatie naar:

[boekingen@fortvechten.nl](mailto:boekingen@fortvechten.nl) t.a.v. Sharon Naber. Voor vragen kun je ook bellen naar 030 6565 285.

Reageren op deze vacature is mogelijk tot 20 april 2019.

Acquisitie wordt n.a.v. deze advertentie wordt niet op prijs gesteld.