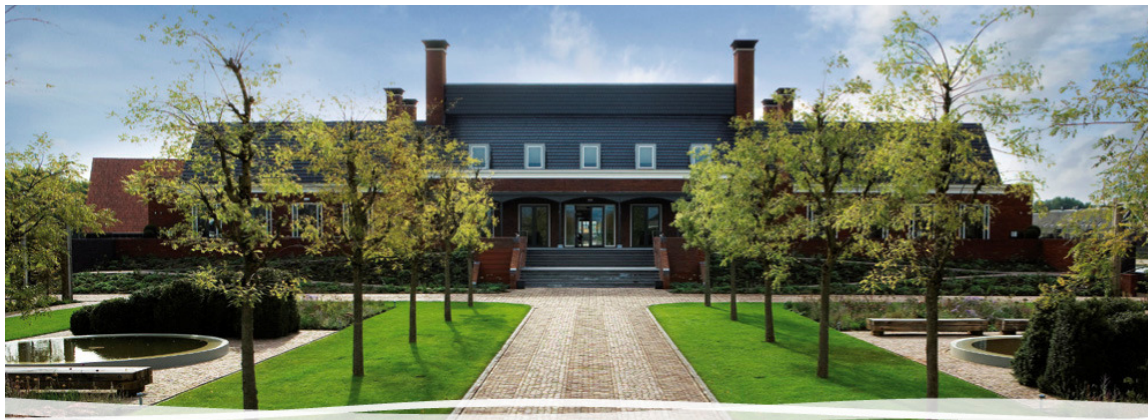




HOF VAN SAKSEN



Buitengewoon werken op Hof van Saksen

Medewerkers bij Hof van Saksen bepalen het succes van onze organisatie. Werken bij Hof van Saksen betekent kwaliteit en service leveren, de gast centraal stellen en mee kunnen groeien naar een hoog niveau om zo voor onze gasten een buitengewone beleving te verzorgen. Hof van Saksen is onderscheidend, integer en gedreven. Herken jij jezelf hierin en in onderstaande functieprofiel? En wil je graag je bijdrage leveren aan een onvergetelijke vakantiebeleving voor onze gasten? Dan zien wij graag jouw reactie snel tegemoet.

Functieprofiel: Chef de Partie

Doel van de functie

De Chef de Partie is volledig verantwoordelijk voor de uitvoering van de mise & place, het realiseren van bestellingen, de uitgifte van bestellingen van de hiervoor bekende gerechten conform het logboek principe binnen de Partie, het bereiden van gerechten volgens HACCP-normen en het zelfstandig volgen van de daarvoor geldende recepturen.

Plaats in de organisatie

De Chef de Partie rapporteert aan de Sous Chef.

Hoofdtaken

- Verantwoordelijk voor eigen outlet.
- Het op peil houden van werkvoorraden.
- In orde en schoonhouden van eigen werkomgeving volgens HACCP-normen en deels de gehele keuken hierop aansturen.
- Aannemen en doorgeven van bestellingen bij leveranciers conform vastgestelde richtlijnen.
- Op de hoogte zijn van het te voeren assortiment.
- Bereiden van sausen, vis, vlees, wild, gevogelte en desserts.
- Is inzetbaar op alle bereidingsruimten binnen de F&B.
- Verantwoordelijk voor het juiste gebruik van grondstoffen.
- Levert een bijdrage aan het samenstellen van de kaart.
- Geeft uitleg aan gasten over de samenstelling van maaltijden.
- Zelfstandig kunnen draaien van serviezen.
- Goede werkplanning en inroosting van medewerkers verzorgen.



HOF VAN SAKSEN

Opleiding/Kennis

- MBO/HBO niveau
- In bezit van diploma Zelfstandig Werkend Kok
- Leermeesterschap, Sociale Hygiëne, HACCP
- Zeer goede snij techniek.
- Volledige kennis van uitvoeren van kook / braad / grill technieken.
- Consequent herhaaldelijk de presentatie van gerechten uitvoeren en mede collega's daarop aansturen.
- Het goed op smaak koken en altijd naproeven.
- De juiste gaarheden kunnen bereiden op kern.

Competenties/Vaardigheden

Besluitvaardigheid

Hakt knopen door zich goed te laten informeren en durft beslissingen te nemen ten behoeve van de kwaliteit.

Communicatie

Kan ideeën en meningen in begrijpelijke taal goed en tijdig duidelijk maken. Is in staat goed en aandachtig naar anderen te luisteren.

Creativiteit

Heeft een vernieuwde kijk op gerechten en komt gepaste mogelijkheden en oplossingen. Denkt buiten bestaande kaders en ziet snel oplossingen in complexe situaties of problemen en kan daar flexibel naar handelen tijdens onder andere onverwachte omstandigheden.

Kwaliteitsgericht

Stelt hoge eisen aan het eigen en andermans werk waarbij voortdurend verbeteringen worden nagestreefd. Neemt collega's mee naar een hoger niveau.

Stressbestendigheid

Blijft geconcentreerd / effectief presteren onder werkdruk. Dit geldt eveneens gedurende lange serviezen. Heeft hierin een voorbeeldfunctie.

Teamplayer

Is in staat om een goede en prettige sfeer in het team te creëren. Daarbij wordt een optimale samenwerking gerealiseerd. Heeft hierin een voorbeeldfunctie.

Vakkundigheid

Laat gedetailleerde kennis en deskundigheid zien van het eigen werk, neemt vlot vakkennis op en blijft op de hoogte van ontwikkelingen. Dient deze kennis te delen om dit over te brengen op de collega's.

Meer informatie of solliciteren?

Voor meer informatie kun je contact opnemen met de afdeling Personeel & Organisatie op het telefoonnummer 0592 24 59 58. Je kunt vragen naar Nicoline Heetebrij of Maartje Geerlings. Jouw sollicitatiebrief met CV kun je e-mailen naar: vacature@hofvansaksen.nl of sturen naar Hof van Saksen - Afdeling Personeel & Organisatie - Postbus 511 - 9400 AM in Assen.

