



Kasteel Ter Worm

HOTEL & RESTAURANT

Kasteel Terworm

Het kasteel in Parkstad Limburg waar gastvrijheid en culinair genieten in een sfeervol en ontspannen ambiance hoog in het kasteelvaandel staat, is op zoek naar een

Ambitieuze en enthousiaste ervaren chef de parti met doorgroeimogelijkheden naar een Sous-Chef functie

Belangrijkste verantwoordelijkheden en bijbehorende taken

Mede verantwoordelijk voor het bereiden van gerechten c.q. gerechtgedeelten volgens recept en planning:

- het verrichten van (voorbereidende) werkzaamheden voor de toegewezen partij;
- het uitvoeren van bereidingen;
- het bewaken en controleren van de kwaliteit, gaarheid, smaak, kleur, vloeibaarheid e.d., inclusief het uitvoeren van eventuele bijstellingen;
- het beoordelen van de te gebruiken ingrediënten op versheid, houdbaarheid e.d.;
- het controleren en verantwoorden van verbruikte hoeveelheden grondstoffen en (half)fabrikaten).
- het uitvoeren van à la minute kookwerkzaamheden;
- het portioneren en garneren volgens vastgelegde instructie met betrekking tot ingrediënten, receptuur, werkmethode en uiterlijke presentatie;
- het bereiden van eenvoudige maaltijden voor medewerkers.

Mede verantwoordelijk voor het optimaal functioneren van de toegewezen partij

- het begeleiden, aansturen en adviseren van de toegewezen medewerkers / leerlingen;
- het inplannen en toewijzen van werkzaamheden, inclusief het geven van (aanvullende) werkinstructies;
- het bewaken van de uitvoeringskwaliteit van de werkzaamheden;
- toezien op de naleving van hygiëne- en schoonmaakvoorschriften;
- het doorgeven van te bestellen voedingsmiddelen en andere voorraadaanvullingen conform
- vastgestelde targets en met het oog op kostenbewaking;
- het ontvangen, controleren en opslaan van bestelde voedingsmiddelen en andere artikelen;
- het uitvoeren van alle overige voorkomende relevante werkzaamheden.

Mede verantwoordelijk voor een schone en een veilige werkomgeving

- het schoonmaken van de werkomgeving, keukenapparatuur en -machines;
- het signaleren van bijzonderheden / mankementen en deze waar nodig doorgeven aan de Chef kok;
- het waar mogelijk zelf oplossen van kleine storingen.

Mede verantwoordelijk voor het ontwikkelen van nieuwe (deel) producten

- het leveren van een bijdrage aan productontwikkeling / het leveren van inbreng voor de te voeren kaart, menu's e.d.;
- het doen van voorstellen aan de Chef Kok;
- het uitwerken van (goedgekeurde) voorstellen en het waar nodig opstellen c.q. bijstellen van receptuurinstructies;
- het overdragen van (in eerdere werkomgeving(en) opgedane kennis en werkervaring;
- het uitvoeren van alle overige voorkomende relevante werkzaamheden.

Functie eisen

- MBO werk- en denkniveau;
- minimaal 2 jaar relevante werkervaring (het betreft hier de werkervaring die is opgedaan na het afronden van de opleiding waarin iemand ook al werkervaring heeft opgedaan);
- enige mate van leidinggevende capaciteiten;
- organisatie- en planningsvermogen;
- een gastgerichte instelling;
- SVH Leermeesterdiploma is een pré;
- affiniteit met het opleiden van leerlingen;
- goede communicatieve vaardigheden;
- affiniteit met de Franse taal (bij voorkeur in woord en geschrift);
- het beheersen van de Nederlandse taal (in woord).

Wij bieden

Een boeiende en afwisselende baan met marktconforme primaire en secundaire arbeidsvoorwaarden. Bovendien biedt de functie de mogelijkheid om, bij gebleken geschiktheid, door te groeien naar een sous chef functie.

U kunt uw brief met C.V. sturen naar Van der Valk Hotel Heerlen, Terworm 10, 6411 RV Heerlen. Voor meer informatie kunt u terecht bij mevr. drs. S. van Gils, tel 045-5601822. U kunt uw sollicitatie ook mailen naar svangils@heerlen.valk.nl. Kijk ook eens op onze website: www.kasteelterworm.nl en www.hotelheerlen.nl