



DE BORRELFABRIEK ZOEKT CHEF KOK

Wie wij zoeken

Per direct zijn wij op zoek naar een Chef-kok en niet zo maar eentje. Wij zoeken een echte kookgek met een stevige persoonlijkheid, een teamspeler en bovenal een cateringspecialist met leidinggevende kwaliteiten. Ben jij die creatieve chef die altijd zorgt voor culinair spektakel, of dat nu voor 100 of 10.000 gasten is, en ben je gewend op het allerhoogste niveau te werken? Lees dan snel verder!

Wie zijn wij

Wij zijn De BorrelFabriek: een catering loving family met een creatieve kijk op catering. Als conceptcateraar van het eerste uur, trakteren wij onze opdrachtgevers op creatieve concepten, nieuwe smaken en bijzondere ervaringen. Dit doen we sinds 2003 op talloze evenementen en op de meest toonaangevende locaties, van groot tot klein en van chique tot informeel. Wij zijn voortdurend in beweging, borrelen van de ideeën en wij vragen ons met elkaar continu af hoe catering anders, beter, duurzamer én leuker kan. Dit doen wij met een team vol specialisten, food fanaten en vakidioten met als gemeenschappelijke deler de liefde voor het vak.

Wie ben jij

Als Chef-kok ben jij verantwoordelijk om iedere dag weer kwalitatieve en smaakvolle culinaire gerechten te produceren en uit te geven met je team. Beheersing van de food costs, training & coaching van keukenmedewerkers, kwaliteitscontroles en roosters maken zijn enkele verantwoordelijkheden van de Chef. Zeer goede management- en communicatievaardigheden, een kritisch oog, een groot verantwoordelijkheidsgevoel en een hands-on mentaliteit zijn voorbeelden van vaardigheden en kwaliteiten die wij zoeken in jou. Wat we verder nog van je vragen en verwachten?

- ✓ Jij bent verantwoordelijk voor het voorbereiden, produceren en doorgeven en/of transportklaar maken van culinaire invullingen voor de partycatering partijen
- ✓ Jij stuurt het keukenteam aan; werkverdeling, motiveren en stimuleren, toezicht houden op de naleving van de werkinstructies in het totale keukenproces
- ✓ Jij bent bezig met het optimaliseren van de kwaliteit en uitstraling van het assortiment
- ✓ Jij ontwikkelt creatieve en kwalitatief hoogwaardige gerechten en recepturen en legt dat vast
- ✓ Jij helpt de vastgestelde doelstellingen en targets te realiseren en ziet dit als een stimulans/motivatie
- ✓ Jij bent verantwoordelijk voor het maken van de werkroosters voor alle collega's in de (spoel)keuken, waarbij je alle aandacht hebt voor de arbeidsproductiviteit en daarbij vastgestelde percentages
- ✓ Jij bent verantwoordelijk bij de inkoop van het foodproduct. Hierbij dien je op of onder de vastgestelde verkooppentages te blijven
- ✓ Jij zet het beleid uit m.b.t. HACCP en veiligheidsregels en bent verantwoordelijk voor de controle op de naleving hiervan door het keukenteam

Elektronstraat 17
1014 AP Amsterdam
020 675 80 77

info@deborrelfabriek.nl
www.deborrelfabriek.nl
KVK 55081614

BTW-nr. NL.8566.81.854.B01
IBAN NL40 INGB 0005 1170 20
BIC: INGBNL2A

- ✓ Jij houdt toezicht op alle keukenapparatuur; correct gebruik, onderhoud en veiligheid
- ✓ Daarnaast is het begeleiden van leerlingen één van jouw taken; verzorgen van een opleidingsplan en bijhouden van taken

Ja, dit ben ik!

Kan je ook nog de onderstaande checklist positief afvinken?

- ✓ Jij hebt minimaal 3 jaar ervaring als Chef Kok en bij voorkeur in de cateringbranche
- ✓ Ruime ervaring in de betere restaurants waar je de sterren van de hemel kookte
- ✓ Jij wilt jezelf graag blijven ontwikkelen, je bent ambitieus en probeert jezelf steeds te overtreffen
- ✓ Je hebt niet alleen kennis, maar ook passie en bezieling voor food en het catering vak
- ✓ Je bent een teamplayer, communicatief en het visitekaartje van ons keukenproduct
- ✓ Je hebt een positieve en oplossingsgerichte instelling en bent servicegericht
- ✓ Je bent flexibel inzetbaar (ook in weekenden en in de avonden)
- ✓ Je bent in het bezit van rijbewijs (B)

Wij bieden

- Een uitdagende functie met een breed werkveld o.b.v. 40 uur per week
- Een bedrijfscultuur met als motto 'We like to say Yes we can!'
- Een afwisselende werkplek (voornamelijk in de productiekeuken in Bergambacht als ook op de partijen op verschillende locaties in Nederland)
- A catering Loving Family: een team vol bevlogen collega's en de sfeer van een familiebedrijf
- Een goed marktconform salaris in overeenstemming met niveau, ervaring en leeftijd
- 1 x in de week sportuurtje onder werktijd met elk kwartaal een andere sport. Coming Up: Bootcamp
- Regio: Productiekeuken Bergambacht (Zuid Holland) & diverse locaties in Nederland

HUNGRY FOR A NEW JOB?

Klinkt goed toch? We willen de functie zo snel mogelijk vullen dus mail je CV vóór 6 december met een begeleidende brief, foto of video t.a.v. Eva Otto naar eva@deborrelfabriek.nl.

Gelieve geen acquisitie naar aanleiding van deze vacature.