

Functieprofiel: Chef-kok

Dit functieprofiel omschrijft de positie in de organisatie, de taken en verantwoordelijkheden, de resultaatgebieden, competenties en overlegvormen voor de bedrijfsleider horeca. Hoewel dit profiel zo zorgvuldig mogelijk is samengesteld, is het (op onderdelen) ook een momentopname en kunnen wijzigingen plaatsvinden.

Referentiefunctie:	Chefkok II
Referentiefunctie nummer:	K.8.1(handboek referentiefuncties voor de horeca)
Functiegroep:	9
Opleidingsniveau en ervaring:	MBO niveau 4/HBO werk- en denkniveau. Minimaal 3 jaar ervaring in vergelijkbare leidinggevende positie In bezit van certificaat Sociale Hygiëne en diploma leermeester. Aantoonbare kennis van alle kooktechnieken. Kennis van inkopen van (dagverse) producten/ingrediënten en de samenstelling van de menukaart.
Aantal uren per week:	32-38 uur

1. Positie in de organisatie:

Direct leidinggevende: horecamanager

2. De medewerker is belast met de volgende taken en verantwoordelijkheden (niet limitatief opgesomd):

A. Met betrekking tot beleidsontwikkeling en uitvoering:

- Is verantwoordelijk voor de bewaking van het culinaire niveau; controleert het vervaardigingsproces en de uitgaande gerechten en stuurt waar nodig bij.
- Maakt inschatting van de te verwachte afzet en plant voor te bereiden producten.
- Inkopen van benodigde producten en ingrediënten; bewaken inkoopkosten, en bespreken condities met leveranciers.
- Maken, toetsen en realiseren van diverse calculaties.
- Bijhouden van ontwikkelingen en trends in de markt op gebied van grondstoffen, kooktechnieken, samenstelling gerechten e.d.
- Kookt met de smaken van het seizoen, met verse, lokale producten en zo duurzaam mogelijk.
- Zorgt voor de aanwezigheid en beschikbaarheid van middelen en apparatuur voor uitvoering van de keukentaken.
- Inschakelen van externen voor curatief en preventief onderhoud binnen de afgesproken condities.

B. Met betrekking tot leidinggeven:

- Geeft direct leiding aan alle medewerkers in de keuken.
- Organiseert de werkzaamheden, is verantwoordelijk voor een goede formatie, organisatie en taakverdeling, het opstellen en realiseren van werkplannen, een goede vakinhoudelijke uitvoering (kwaliteit en kwantiteit) en bewaakt voortgang.
- Draagt zorg voor het welzijn, de vakinhoudelijke ontwikkeling en het functioneren van de medewerkers (betaald en vrijwillig) als mede voor goede arbeidsomstandigheden.
- Zorgt voor handhaving ARBO, HACCP en andere veiligheids- en hygiënevoorschriften.

C. Met betrekking tot uitvoerende werkzaamheden:

- Verricht waar nodig praktische werkzaamheden uit in de keuken.

3. Resultaatgebieden:

Competenties met betrekking tot de bedrijfsvoering:

- creativiteit
- innovatiegericht
- klant- en marktgericht
- stressbestendig
- kwaliteitsgericht

Resultaat:

- Het beoogde rendement wordt behaald, de productiviteitsdoelen worden behaald, de inkoop/verkoopmarges worden behaald.
- In de dagelijkse keukenorganisatie worden problemen en vraagstukken bijtijds gesignaleerd en besproken.
- De keuken levert kwaliteit op een zo duurzaam mogelijke wijze.
- De gast voelt zich thuis. Hij voelt zich persoonlijk benaderd en is snel geholpen, krijgt waar voor zijn geld en gaat met het gevoel naar huis welkom te zijn geweest. Dat geldt zowel voor individuele gasten als de zakelijke.

Competenties met betrekking tot het leidinggeven:

- Kan delegeren
- Kan plannen en organiseren
- Heeft overzicht
- Kan coachen
- Bezit optimale communicatieve vaardigheden

Resultaat:

De medewerkers werken plezierig, voelen zich betrokken bij de Verkadefabriek en de Koekjesfabriek in het bijzonder en zien de chef-kok als een natuurlijk leider en coach.

4. Overlegvormen:

Deelname in formele overleggroep: (niet limitatief)

- Stafoverleg Horeca (tweewekelijks overleg met horecamanager en operationeel managers)
- Bilateraal overleg horecamanager (tweewekelijks)
- Keukenoverleg