



JOB OMSCHRIJVING

JOB TITEL	: Kok
DEPARTEMENT	: Food & Beverage
RAPPORTEERT AAN	: Food & Beverage manager / Hotelmanager

Functie

U bent verantwoordelijk voor de samenstelling van het menu in samenspraak met de F&B manager en voor het bereiden, presenteren en afwerken van alle gerechten die geserveerd worden in Hotel T. Hierbij ligt de nadruk op ontbijt, brunch/lunch en bar bites alsook koffiebreaaks en events.

Jouw creatieve en commerciële input in dit nieuw hotelconcept zal van cruciaal belang zijn.

Jobinhoud

- Coördineren en bereiden van alle voedingsmiddelen
- Onderhouden en controleren van procedures gelinkt aan het bereiden van maaltijden, om deadlines te behalen en efficiënter te werk te gaan
- Prijzen van alle voedingsmiddelen
- Bepalen van kosten van alle items op het menu
- Bepalen van werktijden en benodigde middelen
- Inspecteren van de leveringen, werkruimte (back of house & service keuken) en middelen ter naleving van de wetgeving en regels van het hotel en voedselveiligheid
- Verantwoordelijk om procedures te verfijnen en efficiënter te maken conform de vooropgesteld standaarden van het hotel
- Samenstellen van menu's
- Aankoop goederen en materialen benodigd voor een efficiënte werking van de keuken
- Analyse van de recepten om de prijzen te rechtvaardigen met het in acht nemen van alle kosten (werk, ingrediënten en overhead)
- Op de hoogte zijn van de leveranciers en hun prijzen
- Samenwerken met andere personeelsleden bij het plannen en samenstellen van menu's, rekening houdend met beschikbaarheid door het seizoen, de prijspolitiek van bepaalde producten, lokaliteit en de wensen van onze gasten
- Constante kwaliteitscontrole van de ingrediënten, en (al dan niet door andere partijen) klaargemaakte gerechten om te garanderen dat ze corresponderen met onze standaarden
- Controleren van de kwaliteit en hoeveelheid geleverde goederen
- Schatting maken van de benodigde producten/ingrediënten en andere kosten



- Bestellen van voedingsmiddelen en andere benodigdheden om een efficiënte werking te garanderen
- Coördineren van planning, budgettering en aankoop van voeding gerelateerde activiteiten in het hotel
- Toezicht houden op sanitaire praktijken
- Bijhouden van aan te kopen middelen, uitrusting en herstellingen
- Bepalen hoe gerechten gepresteerd horen te worden
- Gesprekken voeren met gasten om menu's te bepalen voor speciale gelegenheden
- Verplicht volgen van procedures om tegemoet te komen aan de vooropgestelde HACCP standaarden
- Klachten van gasten onderzoeken en oplossingen voor bieden

Kwalificaties

Om deze functie succesvol uit te voeren, zijn volgende kwalificaties vereist:

- Ervaring binnen de hospitality in een soortgelijke functie
- Leidinggevende en commerciële capaciteiten
- Communicatief sterk in het Nederlands, Frans en Engels
- Scherp oog voor details
- Enthousiast, flexibel en service minded
- "Hands-on" mentaliteit
- Onder stress kunnen werken
- Verzorgd voorkomen, netheid en nauwkeurigheid
- Oplossingsgericht denken en handelen
- Bereid om zichzelf te ontwikkelen alsook jouw medecollega's
- Zowel alleen als in teamverband kunnen werken

Wat wij bieden

We bieden u een fantastische opportuniteit in een uniek en nieuw hotel concept in Waregem. Hier zal u werken in een team dat streeft naar succes en plezier op de werkvloer. U krijgt de kans om deel uit te maken van de opening van Hotel T, een unieke professionele ervaring. Je werktijden worden afgestemd op het business profiel van de afdeling.

Bij interesse? Stuur jouw motivatiebrief en CV naar delphine@hotel-t.be.