



Funcieprofiel assistent kok/ foodmanager Werkspoor Café De Leckere

1. Plaats in de organisatie

Rapporteert aan kok/foodmanager

2. Hoofddoel functie

De assistent foodmanager assisteert de kok/foodmanager bij de bereiding en uitlevering van verse biologische producten op basis van een vastgestelde, kleine, kaart in een brouwerijcafé/restaurant met ook prepare your own food concepten.

3. Resultaatgebieden

De kok/foodmanager heeft de volgende taken en verantwoordelijkheden:

- De voorbereiding (mise en place) van bijgerechten en garnituren.
- De bereiding van schotels a la carte.
- Het adviseren van gasten bij het zelf bereiden van grill/braai gerechten.
- Monitoren kwaliteitsaangelegenheden.

De assistent foodmanager is zich er doorlopend van bewust dat Werkspoor Café De Leckere een uithangbord is van Brouwerij De Leckere.

4. Belangrijkste contacten

Intern : Kok/foodmanager en overig (keuken)personeel.
Extern : leveranciers en overige derden.

5. Opleiding, kennis en ervaring

- Afgeronde horeca opleiding op MBO 2/3-niveau of vergelijkbaar niveau.
- Kennis van voedselveiligheid en sociale hygiëne.
- Goede beheersing van Nederlandse taal in woord en geschrift.

6. Competenties

Algemene competenties:

- Pragmatisch, doorzettingsvermogen, en resultaatgericht.
- Goede communicatieve vaardigheden.
- Klantgericht.
- Teamplayer

Funciespecifieke competenties:

- Je voelt je thuis in een 'bierige' omgeving. Je vindt het uitdagend om bezig te zijn met gerechten met bier en waarbij bier als begeleidende drank goed past en vindt het dus leuk om in de keuken van café/restaurant van een bierbrouwerij te werken.
- Flexibel inzetbaar.



7. Salaris en overige emolumenten

- Indicatie startsalaris € 2.000,-- tot €2400,--
- Pensioenregeling