

## **JOB PROFIEL verantwoordelijkheid Het Noorden van Aalten – Leidinggevende Keuken**

Werk verdeling: indicatie Office 30% - Floor 70% (naar gelang de situatie en behoefte)

Rapporteert: aan algemeen directeur/ of keukenmanager

Belangrijke kernpunten voor deze functie zijn o.a:

### **Algemeen**

- onderhouden contacten met afdelingshoofden, medewerkers werkvloer, keukenmanager VWA, leermeester bijeenkomsten
- ontwikkelen van ideeën m.b.t. omzetverhoging
- creativiteit in bedenken van menukaart en specialiteiten m.b.t. à la carte--Banqueting concepten
- optimaliseren van producten en gerechten, inkoop en marges
- handhaving en naleving van het bedrijfsconcept i.o.m. directie
- klachten behandelen naar overleg met management & leidinggevende altijd in overeenstemming van het bedrijfsconcept van gasten moeten te allen tijden tevreden worden gesteld
- bereiden en doorgeven van gerechten en consequente kwaliteit, portionering en presentatie en recepturen
- juiste mixmarge tussen zelf maken & of inkopen (uitbesteden)
- denkt in praktische zaken zoals hoeveel handelingen heeft een gerecht
- werkt volgens visie van Het Noorden van Aalten (omgeving & cultuur)
- naleving voorschriften H.A.C.C.P.
- toezicht houden van hygiënische werken op de verschillende werkplekken
- veiligheid van werkplekken

### **FINANCIEEL**

- bewaking foodcost (na vastgestelde target vanuit directie)
- gecalculeerde brutowinstpercentage
- kostenbewaking m.b.t. de lonen, uren en algemene kosten (na vastgestelde target vanuit directie)
- (voor) calculeren van maaltijdcomponenten & de verschillende menu's

### **MEDEWERKERS**

- toezicht op werkorganisatie keuken & afwas dienst.
- maken van de werk roosters
- aannemen nieuwe medewerkers met ondersteuning van HR
- instructie en begeleiden, aansturen nieuwe medewerkers
- motiveren medewerkers
- adviseren en beslissen m.b.t. promotie en loopbaanregeling (zowel positief als negatief)
- beoordeling-functionering-evaluatie gespreken
- het geven van trainingen om kwaliteit te verhogen

### **OPERATIONEEL**

- het behandelen en zo mogelijk afhandelen van klachten
- plaatsen van bestellingen leveranciers
- routing en keukeninventaris
- maken van plannings bij grote evenementen en partijen
- voorkomende keukenwerkzaamheden
- te allen tijde zich op de hoogte houden van de ontwikkeling op het keukenvakgebied
- verzorgen van trainingen on the job
- verantwoordelijk voor de presentatie van het geboden product
- het maken van voorstellen voor bittergarnituren en menu's m.b.t. à la carte--Banqueting concepten
- planmatig werken
- correcte afvalverwerking en kosten hiervan in de hand houden
- volledig geïnformeerd zijn over de dagelijkse gang van zaken en op korte en lange termijn zaken

### **KWALITEITSCONTROLE**

- zorgdragen voor professioneel en zorgvuldig gebruik van de beschikbare apparatuur
- bewaking van de kwaliteit en kwantiteit van de doorgegeven bestellingen aan de gasten
- het maken van standaardreceptuur
- opstellen van de menusamenstelling m.b.t. à la carte-banqueting concepten