

FUNCTIEPROFIEL chef-kok

Podium Mozaïek is dé plek in Amsterdam waar je ervaart dat we in een cultureel diverse samenleving leven en wat die cultureel diverse samenleving vandaag de dag aan intercultureel theater en wereldmuziek voortbrengt.

Podium Mozaïek wil:

- een intercultureel en disciplinair divers programma aanbod stimuleren, ontwikkelen en presenteren voor een cultureel gemengd (stedelijk) publiek dat zich daarin herkent, of elkaar daardoor leert kennen;
- op het gebied van interculturele programmering en informatieverstrekking leidend zijn voor Amsterdam en Nederland en samenwerken met (inter)nationale partners.

Een café-restaurant maakt integraal onderdeel uit van onze programmering. Ons café-restaurant is een zelfstandige professionele onderneming en richt zich op horeca activiteiten en publieksservices binnen Podium Mozaïek. Wat wij voor onze gasten met liefde bereiden is dagvers, authentiek van smaak en herkenbaar. De gerechten komen hoofdzakelijk voort uit de traditionele wereldkeukens aangevuld met veelgevraagde gerechten van deze tijd. Er is een aantrekkelijk en (biologisch) verantwoord ontbijt, lunch, diner en tussendoortjes, minimaal maandelijks wisselende aanbiedingen, arrangementen en menu's. De kern hierbij is het rekening houden met het oogstseizoen, de theaterprogrammering en bovenal de voorkeuren van onze gasten. Het prijsniveau en portionering wordt afgestemd op de portemonnee van de theaterbezoeker en buurtgenoten. Het nuttigen van een hoofdgerecht is genoeg om verzadigd te raken! Wij verwelkomen onze gasten vriendelijk, bedienen hun zorgvuldig en vlot zodat in het café-restaurant iedereen zich op zijn eigen manier thuis voelt. Wij weten uit ervaring dat onze burens (jong volwassen stedeling met internationale oriëntatie en vaak (zelfstandige) kenniswerker) die met hele aanhang (familie) regelmatig over de vloer komen voor een maaltijd of voor een (creatieve) zakelijke ontmoeting, onze allerbeste ambassadeurs zijn. Als zij tevreden zijn, zijn de theaterbezoekers dat ook!

1. Plaats in de organisatie

De chef-kok ontvangt leiding van het hoofd horeca en publieksservices. De chef-kok is eindverantwoordelijk voor de (voor)bereiding van de gerechten, stuurt daarbij de volledige keukenbrigade aan en drukt een belangrijk stempel op het culinair niveau van ons café-restaurant. De nadruk van de functie ligt op het coördineren van een zo efficiënt en effectief mogelijk bereidingsproces.

De chef-kok heeft een helder beeld van de menu's en overig assortiment die in een jaarcyclus steeds afwisselen, afhankelijk van het seizoen, het type programmering, de zakelijke klanten en de trends in het culinaire circuit. De voorstellen die de chef-kok hiertoe aan zijn/haar leidinggevende doet, zijn gebaseerd op zijn/haar inhoudelijke kennis als inzicht in de markt en marges/prijsstellingen.

2. Doel van de functie

Elke dag opnieuw een aangename culinaire ervaring laten opdoen aan onze gasten, theaterbezoekers en zakelijke klanten.

3. Resultaatgebieden, prestatie-indicatoren, bevoegdheden en competenties

Zie volgende pagina's.

4. Opleiding en ervaring

- Minimaal 5 jaar ervaring als leidinggevende in horeca als chef-kok
- Visie op horeca in een kunst en culturomgeving;
- Een ondernemende persoonlijkheid die uitkristalliseert in sturing op omzet en rendementsdoelen;
- 24/7 mentaliteit;
- MBO niveau 4/HBO werk- en denkniveau; beschikking over certificaat Sociale Hygiëne, Leermeesterschap en Bedrijfshulpverlening;
- Ervaring in de organisatie van een professionele keuken, kennis van richtlijnen en relevante wet- en regelgeving (financiële) ken- en stuurgegevens;
- Goede spreekvaardigheid in de Nederlandse en Engelse taal;
- Representatief, innovatiegericht en prestatiegericht;
- Affiniteit met de gasten van Podium Mozaïek;

5. Honorarium

Conform CAO Horeca, functieniveau 6- 8 (minimaal € 2.246,79 - maximaal € 3.072,04) per maand bij full time dienstverband, afhankelijk van opleiding en ervaring).

Vastgesteld op : 30 december 2020

Vastgesteld door (naam en functie) : Z. Yurdakul, directeur-bestuurder

Handtekening :

Resultaatgebieden	Prestatie-indicatoren (jaarlijks te vertalen in een individuele taakstelling met prestatienormen (meetpunten) en meetafspraken)	Bevoegdheden	Competenties
A. Culinair beleid	<ul style="list-style-type: none"> • De menukaart en het aanvullend assortiment is gebaseerd op de wensen van de gasten en zakelijke klanten. • Feedback van de gasten en zakelijke klanten is op een herkenbare en verdedigbare wijze vertaald in innovatieve gerechten en werkmethoden. • Er is een heldere beschrijving van alle recepten en bedrijfsprocessen m.b.t. keuken. • Elk jaar is er voor 1 oktober een jaarplan voor de keuken gereed, waarin de belangrijkste doelstellingen m.b.t. menu's, recepten en werkmethoden m.b.t. keuken zijn beschreven. • Het jaarplan wordt verder uitgeweekt in termen van aansluiting op de marktontwikkelingen, trends en wensen van de gasten en opdrachtgevers en ontwikkeling van het assortiment, uitstraling en vergroting van interne draagvlak en acceptatie van deze plannen. 	<ul style="list-style-type: none"> • Participeren t.a.v. de beleidscyclus voor het café-restaurant • Eigen invulling geven aan de jaarplanning 	<ul style="list-style-type: none"> • Overtuigen • Conceptueel aan het werk kunnen • Flexibiliteit • Trends kunnen implementeren, geboeid om steeds nieuwe ideeën uit te proberen

Resultaatgebieden	Prestatie-indicatoren (jaarlijks te vertalen in een individuele taakstelling met prestatienormen (meetpunten) en meetafspraken)	Bevoegdheden	Competenties
B. Bedrijfsvoering	<ul style="list-style-type: none"> • Er is een aantrekkelijk assortiment voor de uiteenlopende groepen van gasten en zakelijke klanten; • De inkooprijzen worden gebaseerd op concurrerende offertes (altijd prijsvergelijking toepassen) en de te accorderen inkopen zijn beste koop (goede prijs en kwaliteitverhouding) • Het apparaat, inrichting en andere middelen zijn representatief, netjes, opgeruimd en schoon. • Er is een goede bijdrage geleverd middels acquisitie- en verkoopactiviteiten m.b.t. het bevorderen van de omzet en naambekendheid van het café-restaurant. • Medewerkers houden zich aan de huisregels; • Het keukenteam is kwalitatief en kwantitatief op sterkte 	<ul style="list-style-type: none"> • Het vaststellen van het assortiment marktonderzoek d.m.v. analyse gastbeleving en omzet per product. • Vaststellen van prijzen in lijn met de marge doelstellingen in de jaarbegroting. • Instrueren en controleren op HCCP, veiligheid- en arbo-voorschriften, en werk- en presentatiemethoden. • Het doen van culinaire voorstellen t.b.v. verkoop en acquisitieactiviteiten • Instrueren en controleren • De dienst- en werkroosters en regelen van voldoende bezetting (parttimers, oproepkrachten), indelen en toewijzen van werkzaamheden, (laten) geven van aanwijzingen en instructies, toezien op de voortgang 	<ul style="list-style-type: none"> • Innovatief: zoeken naar mogelijkheden om zaken anders en beter te doen dan concurrende marktpartijen • Ondernemend en onderhandelen: afwegingen maken op basis van kosten en batenanalyses • Delegeren en samenwerken • Vraaggericht: weet wat de gasten en opdrachtgevers aanspreekt en zet dit om in businesscases; • Punctueel • Overtuigend (onderbouwen van eigen mening met feiten en argumenten en zonder aarzeling de eigen mening geven)

Resultaatgebieden	Prestatie-indicatoren	Bevoegdheden	Competenties
C. Financieel	<ul style="list-style-type: none"> Inkopen van benodigde producten en ingrediënten worden tijdig gedaan bij leveranciers waarmee mantelovereenkomsten zijn aangegaan: Beheer van het jaar, maand- en dagbudgetten. Minstens een keer per jaar wordt een kritisch vergelijk gemaakt van alle toeleveranciers middels laten offereren van concurreerde leveranciers. 	<ul style="list-style-type: none"> Het fiatteren en doen van uitgaven binnen het toegewezen budget en (laten)controleren van ontvangsten en voorraad. Het sturen op omzet en rendementsdoelen. Het doen van voorstellen ter verbetering van bedrijfsresultaten en processen. 	<ul style="list-style-type: none"> Financieel en cijfermatig inzicht (bewaken van realisaties in de zin van bezettingsgraad, omzet en kosten); Zelfstandig en betrouwbaarheid Tijdigheid (toelichten en verantwoorden van resultaten, afwijkingen en activiteiten ter verbetering)

Resultaatgebieden	Prestatie-indicatoren (jaarlijks te vertalen in een individuele taakstelling met prestatienormen (meetpunten) en meetafspraken)	Bevoegdheden	Competenties
D. Leidinggeven & Personeel	<ul style="list-style-type: none"> Kwalitatieve en kwantitatieve inzet van personeel bij de exploitatie van horeca in overeenstemming met de vastgestelde richtlijnen. Een optimale personeelsplanning en optimale personeelsbezetting t.b.v. de exploitatie van horeca en publieksservices. Er is een strategisch scholingsplan opgesteld voor het team en worden de functionering- en beoordelingsgesprekken volgens het protocol doorlopen. 	<ul style="list-style-type: none"> Het doen van voorstellen m.b.t de wenselijke kwalitatieve en kwantitatieve formatie. Tijdige personeelsplanning. In lijn met het meerjaren-bedrijfsplan vaststellen van de inwerkprocedure en scholingsplan en het vastleggen van alle functionering- en beoordelingsgesprekken. 	<ul style="list-style-type: none"> Coachen (medewerkers ondersteunen om steeds beter te worden de uitoefening van hun taak). Plannen (werving, aanname en loopbaanbegeleiding van de temleden soepel laten verlopen). Competentieontwikkeling (beschikbaarheid van kwalitatieve vaardigheden voor de uitoefening van teamtaken)

	<ul style="list-style-type: none"> • De teamleden worden gestimuleerd om ideeën uit te werken tot daadwerkelijke handelingen. • Werken volgens een strakke jaarplanning. • Zorgen voor harmonie en werkplezier. 	<ul style="list-style-type: none"> • Teamleden aansporen tot meer zelfstandigheid en zelfsturing • Verantwoordelijk zijn voor genomen beslissingen en uitvoeringen (ook van teamleden) 	<ul style="list-style-type: none"> • Vertrouwen geven (dat teamleden zich zelf overtreffen). • Stressbestendig • Blijft onder druk doelgericht te werk gaan • Herstelt snel na tegenslagen
--	--	--	--

Resultaatgebieden	Prestatie-indicatoren (jaarlijks te vertalen in een individuele taakstelling met prestatienormen (meetpunten) en meetafspraken)	Bevoegdheden	Competenties
E. kwaliteit	<ul style="list-style-type: none"> • Kwaliteit van de dienstverlening wordt gemeten op basis van gastenbeoordeling en tevredenheid van interne en externe opdrachtgevers en naleving wet en regelgeving op het gebied van horeca en publieksservices. • Klachten m.b.t. de kwaliteit zijn geregistreerd en worden op een serieuze wijze in behandeling genomen. Hieruit volgen concrete verbeteringstrajecten waardoor klachten niet terugkeren. • Gasten en opdrachtgevers zijn tevreden over de geleverde diensten en gastvrijheid. 	<ul style="list-style-type: none"> • Adequaaf bewaken van de kwaliteit van de dienstverlening. • Direct aanspreken van betrokkenen en voorkomen van herhaling • Bewaken culinaire niveau van het bedrijf, controleren van vervaardigingsproces en uitgaande gerechten en waar nodig bijsturen van het proces, opvangen en afhandelen van vragen, klachten, problemen e.d. van gasten; 	<ul style="list-style-type: none"> • Zorgvuldigheid (vraagt terugkoppeling van gasten over kwaliteit en service). • Actieve houding • Flexibiliteit • komt met voorstellen om zaken beter te doen.