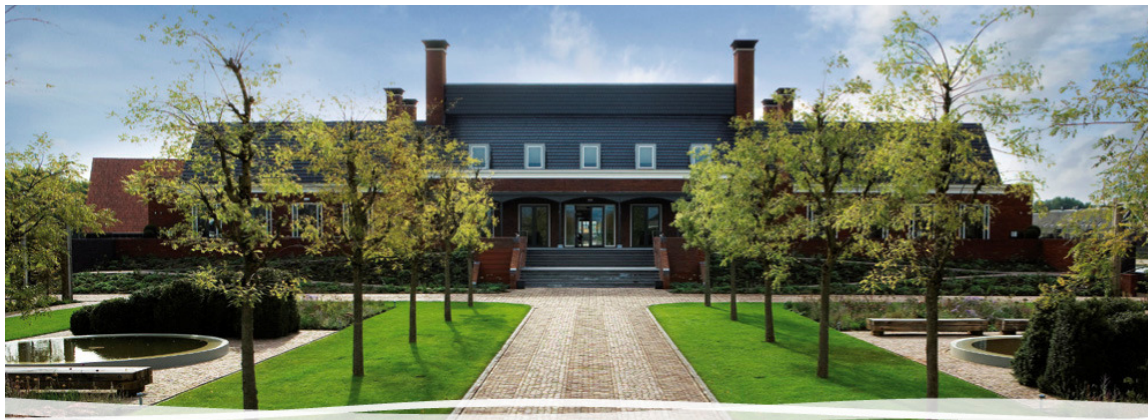




## HOF VAN SAKSEN



### Buitengewoon werken op Hof van Saksen

*Medewerkers bij Hof van Saksen bepalen het succes van onze organisatie. Werken bij Hof van Saksen betekent kwaliteit en service leveren, de gast centraal stellen en mee kunnen groeien naar een hoog niveau om zo voor onze gasten een buitengewone beleving te verzorgen. Hof van Saksen is onderscheidend, integer en gedreven. Herken jij jezelf hierin en in onderstaande functieprofiel? En wil je graag je bijdrage leveren aan een onvergetelijke vakantiebeleving voor onze gasten? Dan zien wij graag jouw reactie snel tegemoet.*

### **Functieprofiel: Leerling Gespecialiseerd Restaurantkok – BBL / niveau 4**

#### **Doel van de functie**

De Leerling (Gespecialiseerd) Kok is onder begeleiding verantwoordelijk voor het uitvoeren van de mise & place, het meedenken over bestellingen en uitgeven van afgesproken gerechten deels conform het logboek principe, het bereiden van gerechten volgens HACCP-normen en het zelfstandig volgen van de daarvoor geldende recepturen.

#### **Plaats in de organisatie**

De Leerling Kok rapporteert aan de Chef de Partie.

#### **Hoofdtaken**

- In orde en schoonhouden van eigen werkomgeving volgens HACCP-normen.
- Op de hoogte zijn van het te voeren assortiment.
- Bereiden van sausen, vis, vlees, wild, gevogelte en desserts.
- Is inzetbaar op alle bereidingsruimten binnen de F&B.
- Verantwoordelijk voor het juiste gebruik van grondstoffen in overleg met de Chef de Partie.
- Levert een bijdrage aan het samenstellen van de kaart.
- Geeft uitleg aan gasten over de samenstelling van maaltijden.

#### **Opleiding/Kennis**

- MBO werk- en denkniveau.
- Je volgt de opleiding BBL tot (gespecialiseerd) kok
- Goede snij techniek.
- Onder begeleiding uitvoeren van kook / braad / grill technieken.
- Herhaaldelijk de presentatie van gerechten uitvoeren.
- Het op smaak koken en altijd naproeven.
- Onder begeleiding de juiste gaarheden kunnen bereiden op kern.



## HOF VAN SAKSEN

### Competenties/Vaardigheden

#### *Communicatie*

Kan ideeën en meningen in begrijpelijke taal goed en tijdig duidelijk maken. Is in staat goed en aandachtig naar anderen te luisteren.

#### *Creativiteit*

Heeft een vernieuwde kijk op gerechten en komt gepaste mogelijkheden en oplossingen.

#### *Kwaliteitsgericht*

Stelt hoge eisen aan het eigen en andermans werk waarbij voortdurend verbeteringen worden nagestreefd.

#### *Stressbestendigheid*

Blijft geconcentreerd / effectief presteren onder werkdruk. Dit geldt eveneens gedurende lange servicezinnen.

### **Meer informatie of solliciteren?**

Voor meer informatie kun je contact opnemen met de afdeling Personeel & Organisatie op het telefoonnummer 0592 24 59 58. Je kunt vragen naar Nicoline Heetebrij of Maartje Geerlings. Jouw sollicitatiebrief met CV kun je e-mailen naar [vacature@hofvansaksen.nl](mailto:vacature@hofvansaksen.nl) of sturen naar Hof van Saksen - Afdeling Personeel & Organisatie – Postbus 511 - 9400 AM in Assen.

