

### Executive Chef M/V

De blooming groep bestaat naast een prachtig hotel gelegen in de duinen van Bergen uit landgoed Het Hof, eveneens gevestigd te Bergen en een strandpaviljoen blooming beach te Bergen aan Zee. blooming biedt luxe en inspirerende ontmoetings- en belevingsplekken met verblijf, gastronomie en natuur als aandacht- en uitgangspunten. Daarnaast is maatschappelijk ondernemen een belangrijk pijler onder het bedrijf. Ons bedrijf wordt zowel door zakelijke als door leisure gasten bezocht (50/50 voor hotel), waarbij wij de zakelijke markt graag de voordelen laten zien van een gecombineerd aanbod (vergaderen op Het Hof, dineren op het strand en verblijven in het hotel).

blooming schrijven we altijd met een kleine b, omdat wij het als een werkwoord zien. En heel officieel hoort er geen puntje op de i, die zetten wij er graag samen met onze gasten op.

Onze nieuwe chef is een bevlogen kok die graag met zijn/haar team samenwerkt om - in vaak hectische tijden - smakelijke en vernieuwende menu's neer te zetten voor de gast. Ontbijt, lunch, bites en diner en evenementen zoals feesten en (zakelijke) partijen horen allemaal tot het domein van de keuken.

Onze nieuwe collega wordt blij van de grote moestuin die vrijwel het gehele jaar ter beschikking staat van de keuken van het hotel, maar ook van ons conferentielandgoed Het Hof. Tijdens het strandseizoen is blooming beach geopend; de nieuwe chef denkt mee over het culinaire concept dat deze meer informele locatie nodig heeft.

Maar het gaat ons niet alleen om koken met passie. Deze rol vraagt vooral ook om iemand die financieel inzicht heeft, dus cijfers kan "lezen". Of het nu gaat om de begroting, de maandelijkse inslagcijfers of het samenstellen van een offerte voor een menu van een bruiloft.

In keukens heerst in het algemeen een strakke hiërarchie, dat is logisch bij het werken onder tijdsdruk waarbij lekker koken en een hygiënische werkplek altijd met elkaar strijden om aandacht. Onze chef is een eigentijdse leider, één die iedere medewerker, van steward tot souschef, tot zijn of haar recht laat komen en beter maakt. Een allround executive chef zal onderdeel uitmaken van het MT dat verschillende disciplines omvat (F&B, Facilitaire dienst, Hotelmanagement, HR, Finance en Directie) binnen onze groep vertegenwoordigt en hij/zij rapporteert aan de F&B manager.

Een korte samenvatting van het takenpakket:

- Plannen van de dagelijkse werkzaamheden en (laten) bestellen van alle benodigdheden voor de menu's bij vooral vaste leveranciers tegen afgesproken voorwaarden
- Bewaken van houdbaarheid en hygiëne in gehele keuken
- Ontwikkelen/aanpassen van recepten, maken van calculaties e.d. en bespreken van afwijkende menu's voor partijen en uitwerken van voorstellen in receptuurinstructies e.d.
- Grote events op de 3 locaties overzien & aansturen op beschikbaarheid van alle items
- Onderhandelen met leveranciers over inkoop gerelateerde zaken; selectie nieuwe leveranciers waar nodig en bepalen van prijsbeleid voor blooming food als geheel.
- Opstellen van het afdelingsbudget met voorstellen voor investeringen voor alle locaties
- Inkoopprocedures navolgen en bijstellen waar nodig voor een of alle 3 locaties
- Ontwikkelen en aanhouden van helder costing model dat rekening houdt met bijzonderheden per locatie
- Relatie onderhouden met beheerder moestuin bij het Hof, i.v.m. zaaiplan voor het jaar
- Voorbereiding gerechten in de keuken (incidenteel)
- Uitdragen van Front Cooking en kookschoolconcepten per locatie (hoofdpijnen en beleid uitzetten)

- Afstemmen van operationele zaken binnen de teams, bespreken van knelpunten, bepalen van oplossingen, te nemen maatregelen e.d.
- Personeelsbeheer; vaststellen van roosters/bezetting voor alle locaties; functioneren en doorgroei, werving, leerling trajecten, etc.

#### **Wanneer nodigen wij je vooral uit te reageren op deze oproep?**

- minimaal MBO niveau 4 diploma/HBO werk- en denkniveau
- SVH-leermeesterdiploma
- aantoonbare kennis van alle kooktechnieken
- kennis van het inkopen van (dagverse) producten/ingrediënten en (de samenstelling van) de menukaart.
- cijfermatig goed, kan (keuken) begrotingen en offertes maken en inslagcijfers “lezen”
- leidinggevende ervaring, bij voorkeur over meerdere locaties
- communicatief vaardig ook met het eigen team
- kennis van bedrijfsregels, richtlijnen en relevante wet- en regelgeving, (financiële) ken- en stuurgegevens
- woonachtig in omgeving Bergen

Tijdens je sollicitatiegesprek horen we graag meer over de volgende onderwerpen: je bevologenheid over het werken met een keukenteam, je culinaire visie en je successen tot nu toe.

#### **De aanbieding**

Een marktconform salaris in lijn met de horeca CAO. Gestart wordt met een jaarcontract waarbij dit bij tevredenheid kan worden omgezet in een contract voor onbepaalde tijd. Referenties kunnen deel uitmaken van de procedure.

Graag zien we je reactie compleet met CV tegemoet op het volgende email adres: [hr@weareblooming.com](mailto:hr@weareblooming.com). Voor vragen kun je contact opnemen met Ingeborg van Eck (HR Manager) of Thom Groenendal (F&B manager) op 072-5820678.