

Profiel

Executive Chef



Navigating Talent.
Empowering Futures



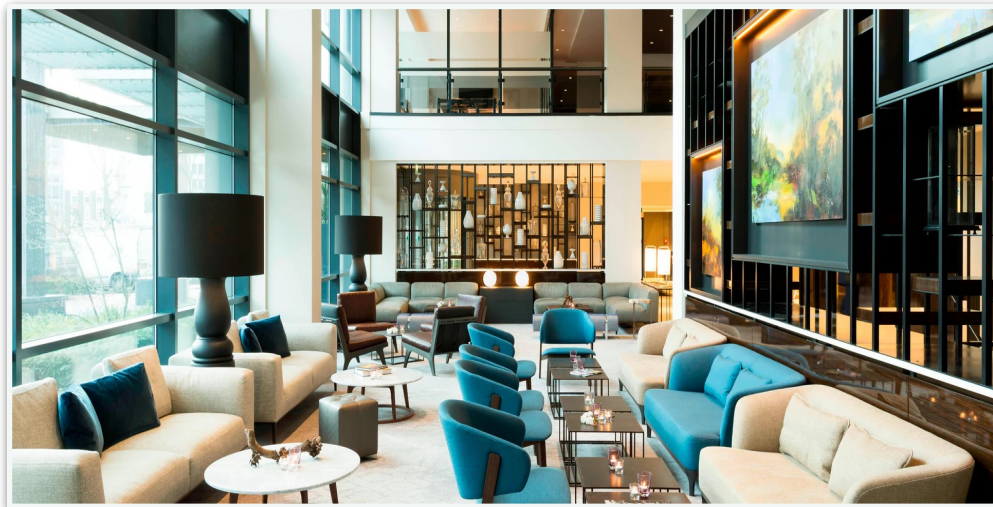
De organisatie

The Hague Marriott

The Hague Marriott is het grootste conferentiehotel in Den Haag en is ideaal gelegen midden in het pittoreske Statenkwartier, naast het congrescentrum World Forum, het Catshuis en het Kunstmuseum, tussen het centrum en het strand.

Met haar ligging midden in het internationale zone tussen Den Haag en Scheveningen, nabij het Vredespaleis, Madurodam en het Gemeentemuseum, beschikt het conferentiehotel over 306 kamers en suites (Presidentiële Suites en 24 vergaderzalen) biedt dit conferentiehotel de perfecte oplossing voor elk verblijf.

De F&B-afdeling omvat een loungebar, ontbijtrestaurant, banketzalen en een executive lounge voor VIP-gasten



Functieprofiel



Executive Chef

Als Executive Chef ben je gepassioneerd, een echte leider, creatief en een inspiratie voor je team. In het hotel ben je verantwoordelijk voor meerdere F&B outlets en een multicultureel team.

Het keukenteam biedt een breed scala aan food opties: à la carte gerechten voor het restaurant en bar, 24-uurs roomservice, uitgebreide banqueting inclusief lunch, diner en breaks, fingerfood voor de executive lounge en ontbijt voor de 306 slaapkamers.

Als Executive Chef ben je verantwoordelijk voor een brigade van ongeveer 15 mensen van over de hele wereld. Concreet ben je verantwoordelijk voor het uitvoeren van de volgende taken volgens de hoogste normen:

Functieprofiel

- Opstellen en naleven van bedrijfsprocedures (SOP's)
- Voldoen aan HACCP-regelgeving en controlelijsten bijhouden
- Voedselkwaliteit behouden in alle outlets
- Het verwerken van Marriott standaarden in de menu's
- Creëren en berekenen van de menu's
- Controleren van voedselkosten en loonlijsten
- Motiveren en trainen van het team
- Communicatie onderhouden met de F&B Manager en Director of Operations
- Bestellingen plaatsen en inkomende producten controleren m.b.v. pakbonnen
- Roosters en vakantieplanningen maken
- Streven naar afdelingsdoelen (voedselkosten/winstmarges)
- Voldoen aan hotelbeveiliging, brandvoorschriften en alle gezondheids- en veiligheidswetgeving



Vereisten:

- Gepassioneerd door gastvrijheid en ervaren in de hotelkeuken als leidinggevende
- Afgeronde studie die gerelateerd is aan de culinaire wereld en enkele jaren werkervaring in een hotelketen
- Flexibel om te werken in een gevarieerd rooster dat ochtenden, avonden en weekenden kan omvatten
- Positieve houding en inzet voor het leveren van een hoog niveau van klantenservice
- De nodige creatieve ideeën hebben en deze gemakkelijk vertalen op de borden van de gasten
- Spreekt bij voorkeur Nederlands en Engels
- Ervaring in een wereldwijde hotelketen is een pre
- Een teamspeler
- Ondernemende instelling

Functieprofiel

Aanbod:

- Afhankelijk van kennis en ervaring een bruto maandsalaris:
€ 4.200 - € 4.500
- Een geweldige werkplek in een internationaal en hardwerkend team
- Een creatieve leeromgeving met carrièreperspectieven
- Special Associate Discount Rate in alle Marriott Hotels wereldwijd
- Een kans om te werken bij de grootste hotelketen ter wereld en binnen deze keten de kans om door te groeien
- De mogelijkheid om online cursussen te volgen om je kennis te vergroten

