

BROADWAY

JUICY STEAKS & FAMOUS RIBS

BROADWAY is een altijd gezellig steakhouse concept van het betere soort. Een restaurant in het hart van Utrecht waar men met veel plezier een avond kan borrelen en tafelen en genieten van de beste gerechten zoals de lekkerste Spare Ribs van de stad en allerlei heerlijke geroosterde steaks. Daarnaast is er natuurlijk een keur aan voorgerechten, salades en desserts beschikbaar.

BROADWAY is sfeervol gevestigd aan de werf van de Oudegracht in drie werfkelders en heeft een heerlijk terras voor de deur. Met een flinke capaciteit van 130 zitplaatsen binnen en circa 60 buiten op het terras is BROADWAY een succesvol horecabedrijf dat al 30 jaar bestaat. De dagelijkse gang van zaken binnen de keuken van BROADWAY wordt aangestuurd door een Head Chef. De functie van Head Chef zal binnenkort beschikbaar komen, daarom zoeken we versterking binnen het keukenteam om BROADWAY verder uit te bouwen.

HEAD CHEF

Als Head Chef ben je verantwoordelijk voor de dagelijkse gang van zaken binnen de keuken van BROADWAY. Je bent in staat om het keukenteam doortastend aan te sturen op kwaliteit in de breedste zin van het woord.

Om het concept BROADWAY verder te optimaliseren is het aan de Head Chef om de verschillende bedrijfsonderdelen (Operatie, Teamsamenstelling en Financieel) gebalanceerd aan te sturen en te borgen in kwaliteit en resultaat. Het goed aansturen en ondersteunen van het team houdt in dat er pro-actief leiding wordt gegeven waarbij kwaliteit en (bedrijfs-)resultaat centraal staan. Concreet behoren de volgende onderdelen tot de taken en verantwoordelijkheden van de Head Chef:

OPERATIONEEL

Je bent eindverantwoordelijk voor een efficiënte uitvoering van de operationele werkzaamheden binnen de keuken van BROADWAY. Doelstelling is om een maximale gasttevredenheid te realiseren mede op basis van een kwalitatief sterk menu-aanbod dat past bij BROADWAY als concept.

Hierbij ondersteun je het team door actief aanwezig te zijn en door dagelijks middels training on the job iedereen verder te laten groeien als professionals. Dit realiseer je door het coördineren en regelen van, en zelf meewerken aan, de dagelijkse werkzaamheden met betrekking tot de kwaliteit van gerechten en uitvoering in de keuken. Operationele verantwoordelijkheden zijn:

- Toezien op de juiste uitvoering van werkprocedures en samenwerking met het serviceteam. (mise en place, bereiding van gerechten, HACCP e.d.);
- Geven van aanwijzingen en instructies, begeleiden, stimuleren en corrigeren van medewerkers en leerlingen tijdens de operationele uitvoering in de keuken. (training on the job);
- Toezien op de voortgang en kwaliteit van het werk om gasttevredenheid constant te optimaliseren;
- Constante kwaliteit van producten (gerechten) waarborgen;
- Aansturen van het onderhoud, reparaties, verbeteringen en behoudt van de keuken;
- Oplossen van voorkomende situaties, problemen en klachten;

BROADWAY

Oudegracht aan de Werf 139 | 3511AI | Utrecht

steaksandribs.nl | info@steaksandribs.nl

+31(0)30 231 2643

BROADWAY

JUICY STEAKS & FAMOUS RIBS

- Plaatsen van bestellingen bij leveranciers, en het uitvoeren van voorraadopnames;
- Doen van suggesties voor de verbetering van werkwijzen en procedures, en wanneer nodig wisselingen van leveranciers en dergelijke;
- Onderhouden en inzetten van actieve relaties met leveranciers;
- Op basis van de financiële forecast (KPI's) de juiste keuzes maken in operationele uitvoering. (maximaal 30% keuken inslag)

TEAMSAMENSTELLING

Je voert een actief beleid om onze medewerkers verder te ontwikkelen als professionals, waarbij een positieve teamspirit centraal staat. Specifieke onderdelen van je rol zijn:

- Tijdig werven & selecteren van nieuwe medewerkers voor een gebalanceerde bezetting van de werkroosters;
- Actief adviseren bij de aanname/afscheid nemen van medewerkers;
- Beheer, opmaak en uitvoering van de werkroosters en de bijbehorende aansturing op wijzigingen wanneer nodig;
- Actieve communicatie binnen het team;
- Het organiseren en geven van workshops en trainingen;
- Mede uitvoeren van functionering- en beoordelingsgesprekken;
- Toeziën en activeren van een gezonde teamspirit en welzijn van de medewerkers.

ADMINISTRATIEF

Als Head Chef ben je eindverantwoordelijk voor een juiste administratie binnen de keuken.

- Controleren van leveringen en pakbonnen;
- Uitvoering en van registratie van de werkuren van de medewerkers;
- Het voeren van accurate HACCP administratie en rapportage;
- Maken en bijhouden van accurate kostprijscalculaties.

BROADWAY

Oudegracht aan de Werf 139 | 3511AI | Utrecht

steaksandribs.nl | info@steaksandribs.nl

+31(0)30 231 2643

BROADWAY

JUICY STEAKS & FAMOUS RIBS

ARBEIDSVOORWAARDEN

Onze Head Chef is een belangrijke steunpilaar binnen ons bedrijf. Daarom bieden we een compleet en passend arbeidsvoorwaardenpakket:

- Een uitdagende functie; samen met de andere leidinggevenden stuur je een team van ongeveer 16 medewerkers per dag aan bij het beste Steakhouse van Utrecht.
- Wij hebben geen personeelstekort, dus geniet je van een goede werk-privé balans. Je bent onderdeel van een ijzersterk, jong, dynamisch, altijd gezellig en compleet team van meer dan 50 collega's.
- Je kan vertrouwen op een fulltime arbeidsovereenkomst voor een jaar met de intentie tot verlenging en een vaste aanstelling.
- Op basis van jouw kennis en ervaring bieden wij een maandsalaris tussen de € 2.778,-- en € 3.647,-- bruto per maand.
- Je kan ieder jaar genieten van 25 vakantiedagen bij een fulltime dienstverband en 8% vakantiegeld.
- Omdat we een compleet, gastvrij en erg leuk team hebben, waarin veel wordt gelachen, waarderen onze gasten ons met een flinke fooi, hierin deel je natuurlijk ook mee.
- Na een dag hard werken is er regelmatig een gezellige sluitborrel met collega's.
- Je geniet van een mooie personeelskorting bij BROADWAY en ons take-away en delivery zusje RIBS&Co.

BROADWAY

Oudegracht aan de Werf 139 | 3511AI | Utrecht

steaksandribs.nl | info@steaksandribs.nl

+31(0)30 231 2643