

# BSI

## CHEF KOK / UBERVUURVRETER

### BLACK SMOKE ROTTERDAM

Let's turn up the heat! Na Antwerpen brengt Black Smoke haar serious BBQ sinds 2019 naar Rotterdam. Het door BBQ lovers geliefde rokerige bolwerk bestaande uit een flinke bar, BBQ-restaurant én zomers terras mixt American BBQ traditions met lokale invloeden en een ruig interieur voor een rock-your-socks-off BBQ-ervaring.

De pitmasters temmen hier de vurige vlammen in hun hell's kitchen waar yankee-style 'low & slow' BBQ en 'hot & fast' internationale grill gerechten de menukaart

domineren en barmannen shaken, stirren en tappen er lustig op los met craft cocktails en quality brews. Op het terras tref je een aantal vurige speeltjes vanwaar in de zomer een bijzondere kaart gevlamd wordt.

Black Smoke is het resultaat van twee vurige vrienden die de handen ineen hebben geslagen: Kasper Stuart (Antwerpse Horeca icoon en trainer van bartenders met wereldfaam) en Jord Althuizen (bekend van o.a. Smokey Goodness catering & boeken en RTL4's Grillmasters). Zij nodigen jou uit om deel uit te maken van een avontuurlijk team dat Rotterdam opnieuw flink gaat uitroken.

### VERANTWOORDELIJKHEDEN

Als Chef Kok ben je de kapitein van een vuurverlaafde crew die spraakmakende BBQ gerechten bedenkt en serveert. Je ziet samen met de twee sous-chefs toe op de dagelijkse aansturing en uitvoering van de gevarieerde werkzaamheden in de keuken. Samen inspireer, coach en motiveer je het keuken- en stewarding team om er iedere dag vol voor te gaan en de lekkerste gerechten efficiënt en voedselveilig in de vuur gestookte keuken te bereiden. Je kickt op een stevige rush waarbij je hands on met het team samen kookt en toe ziet op de eindkwaliteit van de gerechten. Je beschikt over een goede basis culinaire creativiteit en bouwt mee aan de per kwartaal wisselende menukaarten. Je hebt een goede kennis van vlees en vuur maar staat ook voor indrukwekkende vis en groente bereidingen. Kortom, you can handle the heat!

### MANAGEMENTWERKZAAMHEDEN:

- Jij bepaalt samen met de eigenaren de culinaire koers van het

*bedrijf, de vurige kookstijl, de gerechten & technieken.*

- Indelen en toewijzen van werkzaamheden, geven van aanwijzingen/instructies, en toezien op de voortgang;
- Medewerkers coachen, begeleiden en inspireren om samen het beste uit het team te halen.
- Inschatten te verwachten afzet, plannen van hoeveelheden voor te bereiden producten;
- Bewaken culinaire niveau van het bedrijf, (steekproefgewijs) controleren van vervaardigingsproces en uitgaande gerechten en waar nodig bijsturen van het proces, opvangen en afhandelen van vragen, klachten, problemen e.d. van gasten;
- Toezien op de naleving van de voorschriften op het gebied van veiligheid, Arbo, HACCP, allergieën en werk- en presentatiemethoden.
- Inkopen van benodigde producten en ingrediënten;
- Controleren van ontvangen en opgeslagen grondstoffen;
- Controleren pakbonnen, prijzen en facturen leveranciers
- Bewaken van de verantwoorde doorstroming (FIFO)

# |BS| CHEF KOK / UBERVUURVRETER

---

## ALGEMENE WERKZAAMHEDEN:

- Meekoken met het team;
- Toezien op de bereiding en eindkwaliteit gedurende het servies;
- Samen met het team menu's & weekspecials bedenken en recepten uitwerken;
- Meewerken aan leuke, en afwisselend social media content
- Samen met de restaurantmanager en bediening toezien op een gestructureerd en soepel verloop van het servies;
- Op de foto gaan met enthousiaste gasten;
- 

## WIJ BIEDEN JOU:

- Een zeer gedreven en leerzame werkomgeving waar voor persoonlijke ontwikkeling aandacht en budget is gereserveerd
- Afwisselend werk, geen dag is hetzelfde
- De kans om in een unieke vuur gestookte keuken te werken
- 5 weken betaalde vakantie
- Brutosalaris van €3.000,- tot €3.500,- bruto per maand (afhankelijk van niveau en gerelateerde werkervaring), 8% vakantiegeld en de bedrijfsbijdrage voor het Horeca Pensioenfonds.
- Een correcte urenadministratie en beloning, overuren worden of teruggegeven in tijd voor tijd of uitbetaald
- Bedrijfsfitness bij het sportcentrum op de Van Nelle Fabriek
- Een dynamische baan waarin alle aspecten rondom koken met rook en vuur voorbij komen.

## KANDIDAATPROFIEL:

Je honger is onstilbaar, je wilt altijd meer leren, beter koken en nieuwe bereidingen uitproberen. Je verslindt kookboeken, Netflix en Instagram om de honger naar culinaire trends en ontwikkelingen te stillen. Koken met hout gestookt vuur doe je graag en je bent gek op de smaken en structuren die je met vuur in je gerechten krijgt. Je bent een key player in het team en beschikt over de people skills om gezamenlijk iedere dag weer op topniveau te presteren.

## ERVARING & SKILLS:

### Must have:

- Opleiding tot zelfstandig werkend kok niveau 3 of hoger
- Aantoonbare ervaring met leidinggeven in een professionele werkomgeving
- Goede beheersing van Microsoft Excel en Word
- Beheersing van HACCP
- Je houdt van hard werken en bent verzot op ratelende bonnenprinters

### Nice to have:

- Voorliefde en vergaande interesse voor barbecueën, roken en grillen. Uitgebreide BBQ-werkervaring is een pré maar geen vereiste, je zult een gedegen trainingstraject doorlopen.
- Leermeester certificaat
- Sociale hygiëne

---

*Ben jij een vuurvast persoon die gasfornuis maar al te graag inwisselt voor een vuur gestookte keuken? Iemand met een tatoeage als "I love HACCP", stressbestendiger dan een protegé van Gordon Ramsey en afwisseling verkiest boven iedere dag dezelfde kaart koken? Iemand die de kar trekt, zijn crew inspireert, motiveert en altijd op zoek gaat naar nieuwe kooktechnieken? Stuur dan jouw CV en motivatiebrief naar [info@smokinghotjobs.nl](mailto:info@smokinghotjobs.nl)*

---

kijk voor meer vlamme vacatures op: [www.smokinghotjobs.nl](http://www.smokinghotjobs.nl)