



Perry Blauw

KOK

Profiel

Ervaren en gedreven kok met ervaring in diverse restaurants en ondernemingen; streeft ernaar om de best mogelijke gerechten te serveren. Erkend als een visionaire kok met kennis van voedseltrends en de vaardigheid om out of the box te denken wanneer het aankomt op het opstellen van menu's. Heeft een grondige kennis van smaken en voedselverhoudingen, wat resulteert in aantrekkelijke menu's en gerechten om van te watertanden. Bezit de vaardigheid om effectief een keuken te beheren, inclusief personeel en wisselende menu's.

Werkervaring

Leidinggevende Chef-kok, Herberg de Witte Gans, Dalfsen

AUGUSTUS 2023 – HEDEN

- Stuurde meer dan veertig keukenmedewerkers aan.
- Had de controle over alle keuken- en voedselprocessen.
- Ontwikkelde aantrekkelijke en populaire wijnkaarten en menu's.
- Hield zich op de hoogte van voedseltrends en de beste seizoensprijzen.
- Beheerde op een effectieve manier de voedselservicekosten.
- Werd in 2017 onderscheiden met de *Bib Gourmand* van Michelin.

Chef-kok, 't Pestengasthuys, Zwolle

JULI 2018 – AUGUSTUS 2022

- Wierf, trainde en stuurde keukenpersoneel aan.
- Betrok exclusieve voedselproducten om een betere dineerervaring te kunnen bieden.
- Werkte effectief samen met alle medewerkers en bevorderde daarmee een fijne en gezonde werkomgeving.
- Werkte met inachtneming van de Hygiëncode om de gezondheid van de klanten voorop te stellen in het bedrijf.

Souschef, 't Pestengasthuys, Zwolle

SEPTEMBER 2016 – JUNI 2018

- Stuurde op effectieve wijze meer dan dertig keukenmedewerkers aan.
- Hield het personeel op de hoogte van menuonderdelen en -wijzigingen.
- Bereidde indrukwekkende gerechten, wat leidde tot terugkerende klanten.
- Ging zorgvuldig en professioneel om met allergieën ten behoeve van de veiligheid en tevredenheid van klanten.
- Ontwierp unieke menu's, gebruikmakend van producten van het seizoen voor een ultieme dineerervaring.

Assistent-Kok, Humphrey's restaurant, Utrecht

AUGUSTUS 2011 – AUGUSTUS 2016

- Zorgde voor het dagelijks beheer op de nieuwe locatie en ondersteunde koks bij allerlei taken.
- Werkte aan een schone en veilige kookomgeving.
- Gebruikte en onderhield alle keukenapparatuur op de juiste wijze.
- Probeerde elke dag te gaan voor uitmuntendheid.

Opleiding

Horeca Ondernemer Manager, Horeca Academie, Den Haag

SEPTEMBER 2017 – JULI 2018

Referenties

Klaas Dijkman van 't Pestengasthuys

k.dijkman@pestengasthuys.nl | 06-4599822

Personalia

Vismarkt 73
1234 AB, Zwolle
0673364855
email@voorbeeld.nl

NATIONALITEIT

Nederlands

GEBOORTEDATUM / PLAATS

17-02-1981

Zwolle

Vaardigheden

Kennis van Voedsel

Kwaliteitsbewaking

Management

Links

[Kok Cv's](#)

Evelien Hoekstra van 't Pestengasthuys

e.hoekstra@pestengasthuys.nl | 06-3336844

Harry Bakker van Humphrey's Restaurant

h.bakker@humphreys.com | 030-6482231