

Perry Blauw, Kok

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

Geboortedatum	17-02-1981	Nationaliteit	Nederlands
Geboorteplaats	Zwolle		

LINKS [Kok Cv's](#)

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

Aug 2023 — Heden **Leidinggevende Chef-kok, Herberg de Witte Gans** Dalfsen

- 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.

Jul 2018 — Aug 2022 **Chef-kok, 't Pestengasthuys** Zwolle

- 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.

Sep 2016 — Jun 2018 **Souschef, 't Pestengasthuys** Zwolle

- 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.

Aug 2011 — Aug 2016 **Assistent-Kok, Humphrey's restaurant** Utrecht

- 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

Sep 2017 — Jul 2018 **Horeca Ondernemer Manager, Horeca Academie** Den Haag

VAARDIGHEDEN	Kennis van Voedsel	Expert	Management	Expert
	Kwaliteitsbewaking	Expert		

REFERENTIES **Klaas Dijkman van 't Pestengasthuys**

k.dijkman@pestengasthuys.nl · 06-4599822

Evelien Hoekstra van 't Pestengasthuys

e.hoekstra@pestengasthuys.nl · 06-3336844

Harry Bakker van Humphrey's Restaurant

