

Functieomschrijving – Chef Executive (CE)

Locatie: Sorobon Luxury Beach Resort & Sorobon Bay Hotel, Bonaire

Afdelingen: Reef Bar & Ciao Bella Restaurant

Rapporteert aan: General Manager & Managing Director

Leiding over: Keukenteam, Chef Executive Trainee, keukenhulp

Functiedoel

De Chef Executive is verantwoordelijk voor het volledige culinaire beleid en de operationele leiding van Reef Bar en Ciao Bella. Hij/zij bouwt stap voor stap een duurzame, professionele keukenstructuur uit met focus op kwaliteit, efficiëntie, rendabiliteit en gastbeleving in lijn met de luxestandaard van Sorobon Luxury Beach Resort en Sorobon Bay Hotel.

Kernverantwoordelijkheden

- Ontwikkelen en implementeren van een duidelijke keukenstructuur met gestroomlijnde processen, functies en verantwoordelijkheden.
- Samen met de Chef Executive Trainee het team vormgeven, functies definiëren en interne werkprocedures opstellen, ter goedkeuring van de directie.
- Selecteren en opzetten van vaste leverancierscontracten (inkoop, prijzen, levertermijnen, kwaliteit) in samenspraak met de General Manager en/of Managing Director.
- Optimaliseren van de dagelijkse werking: organisatie, timing, communicatie met bediening en interne coördinatie.
- Beheren van voorraad, foodcost en wastecontrole, inclusief kostenbewaking en rapportage.
- Creëren van een culinaire identiteit voor Reef Bar en Ciao Bella die past binnen de Sorobon-visie van verfijnde, natuurlijke en internationale gastronomie.
- Coachen, motiveren en evalueren van het volledige keukenteam, met bijzondere focus op de opleiding van de Chef Executive Trainee.

Waarborgen van veiligheid, hygiëne en HACCP-standaarden in alle keukenzones.

Verantwoordelijkheid in opleiding & opvolging

- De Chef Executive begeleidt actief de Chef Executive Trainee in het ontwikkelen van leiderschaps-, organisatorische en businessvaardigheden.
- Binnen een periode van 6 maanden wordt verwacht dat de CET zelfstandig kan functioneren binnen de uitgewerkte structuur, met blijvende coaching en evaluatie.

Competenties & vaardigheden

- Sterk leiderschap en talent voor people development
- Organisatorisch inzicht en procesmatig werken
- Grondige kennis van internationale keukenstandaarden
- Ervaring met leveranciersmanagement, foodcost en voorraadbeheer
- Communicatief, analytisch en oplossingsgericht
- In staat om structurele efficiëntie te implementeren in groeiende operaties

Klaar voor een nieuw avontuur in de zon?

Solliciteer nu via de button hieronder of via jobs@sorobonbeachresort.com

SOLICITEER NU

Job Description – Chef Executive (CE)

Location: Sorobon Luxury Beach Resort & Sorobon Bay Hotel, Bonaire

Departments: Reef Bar & Ciao Bella Restaurant

Rapports to: General Manager & Managing Director

Supervises: Kitchen team, Chef Executive Trainee, kitchen assistants

Role objective

The Chef Executive is responsible for the overall culinary strategy and operational leadership of Reef Bar and Ciao Bella. He gradually builds a sustainable and professional kitchen structure with a focus on quality, efficiency, profitability, and guest experience in line with the luxury standards of Sorobon Luxury Beach Resort and Sorobon Bay Hotel.

Key Responsibilities

- Develop and implement a clear kitchen structure with streamlined processes, defined roles, and responsibilities.
- Together with the Chef Executive Trainee, shape the kitchen team, define functions, and draft internal work procedures, subject to approval by the Management.
- Select and establish long-term supplier contracts (purchasing, pricing, delivery terms, and quality) in coordination with the General Manager and/or Managing Director.
- Optimize daily operations: organization, timing, communication with service staff, and internal coordination.
- Manage inventory, food cost, and waste control, ensuring cost efficiency and accurate reporting.
- Create a distinctive culinary identity for Reef Bar and Ciao Bella that reflects Sorobon's refined, natural, and international gastronomy concept.
- Coach, motivate, and evaluate the entire kitchen team, with particular focus on the development of the Chef Executive Trainee.

Ensure compliance with safety, hygiene, and HACCP standards in all kitchen areas.

Training & Development Responsibility

- The Chef Executive actively mentors the Chef Executive Trainee in developing leadership, organizational, and business management skills.
- Within six months, the CET is expected to operate independently within the established structure, with ongoing guidance and performance evaluations.

Skills & Competencies

- Strong leadership and people development skills
- Organizational insight and process-oriented mindset
- Thorough knowledge of international kitchen standards
- Experience in supplier management, food cost, and inventory control
- Communicative, analytical, and solution-oriented
- Ability to implement structural efficiency in growing operations

Ready for a new adventure in the sun?

Apply now via button below or via jobs@sorobonbeachresort.com

APPLY NOW