

Volume

1

Leerbedrijfprofiel

Profiel van restaurant 'Den Tol' te Meteren

Leerbedrijfsprofiel

Restaurant "Den Tol"

Inhoudsopgave

HOOFDSTUK 1

Omschrijving bedrijf

1.1	<u>Bedrijfstype</u>	1
1.1.1.	Type bedrijf	2
1.1.2.	Historie/groei	2
1.1.3.	Marktsegment/promotie	2
1.1.4.	Doelgroep	2
1.1.5.	Capaciteit	2
1.1.6.	Bezoekers (profiel, hoeveelheid)	3
1.1.7.	Bedrijfsstructuur/afdelingen	3
1.1.8.	menukaart/menuplanning/	3
1.1.9.	Milieuaspecten	3

HOOFDSTUK 2

Geografische ligging

2.1	Omgeving	5
2.2	Bereikbaarheid(route, openbaar vervoer, parkeerruimte)	5
2.3	Uiterlijke bedrijfskenmerken	5

HOOFDSTUK 3

Personele situatie

3.1	Hiërarchische taakverdeling	6
3.2	Omschrijving functies	6
3.3	Werving en selectie	6
3.4	Functionering- en beoordeling gesprekken	7
3.5	Werkoverleg	7

3.6	Omschrijving en verdeling aanstellingen	7
-----	---	---

3.7	Leeftijdsopbouw	8
3.8	Verhouding man/vrouw	8
3.9	Minimale leeftijd	8

HOOFDSTUK 4

Manier van werken

4.1	Inrichting werkplek	9
4.2	Arbeidsproces	10
4.3	Productiewijze	10
4.4	Roulatie	10
4.5	Automatisering	10
4.6	Kwaliteitsbewaking	10

HOOFDSTUK 5

Opleidingsstructuur

5.1	Leerjaarerkenning LOB HTV	11
5.2	Aantal leerlingen	11
5.3	Opleidingsjaar huidige leerlingen	11
5.4	Aantal leermeesters	11
5.5	Begeleiding door leermeesters	
5.6	Functieverdeling leerlingen	
5.7	Instructietijden takenboek	12
5.8	Opleidingen binnen bedrijf	12
5.9	Motivatie voor opleidingen buiten het bedrijf	12

Omschrijving bedrijfsinstelling.

Naam	: Restaurant Den Tol
Adres	: Rijksstraatweg 80
Postcode	: 4194 SL
Woonplaats	: Meteren
Tel./fax nr.	:: 0345-569327 / 0345-569346
www/e-mail adres	: www.den-tol.nl / admin@den-tol.nl
Eigenaar/directeur	: P.J.de Jongh

Bedrijfstype.



1.1. Type bedrijf

Het is een a la carte restaurant met een cateringtak .

1.1.2.Historie/groei

Restaurant Den Tol is gevestigd in een oude Betuwse T boerderij die dateert uit 1809 en lag aan de doorgaande (Tol)weg Utrecht – 's Hertogenbosch naast de Tolboom. Het pand deed dienst als café en uitspanning voor de paarden. Fam. De Jongh kocht het vervallen pand in 1980 en verbouwde het geheel als een petit-restaurant, het achterhuis werd in gebruik genomen als discotheek. Deze disco was niet zo'n succes, zodat na een half jaar deze ruimte werd veranderd in een zaal voor bruiloften en partijen. Na diverse verbouwingen is Den Tol nu uitgegroeid tot een van de grootste restaurants in de omtrek.

Chronologische volgorde van uitbreidingen:

- 1980 Aankoop pand via een veiling, na een grondige verbouwing werd het in december van dat jaar geopend als Café - Petit-restaurant en discotheek
- 1981 Afstoten discotheek en verbouw tot feestzaal
- 1987 Zaal “de Mark” met de bovenzalen “erfzicht” en “markzicht” werden aangebouwd
- 1989 Aankoop Restaurant “La Montagne” te Rhenen
- 1992 Het terras werd verbouwd tot “serre”
- 1992 Start door de Jongh Jr. van het restaurant “Den Tol” in Turkije te Marmaris
- 1998 In Marmaris wordt een tweede zaak aangekocht dat dienst gaat doen als grand-café/ discotheek “Rembrandtplein”
- 2000 Op het terrein wordt een loods gebouwd voor de materialen van de catering, De “Tolkamer” werd aangebouwd. En in Geldermalsen start een dochter van de familie De Jongh Eetcafé “Echica”.

1.1.3.Marktsegment/promotie

Op werkdagen en met name voor de lunch, veel gasten in de zakelijke sfeer. In de weekenden en de avonden zijn de meeste gasten vanuit de privé-sfeer, met familiediners en receptie/ feestavonden.

Een aantal malen per jaar worden er mailings over o.a. de catering de deur uitgedaan. Tevens plaatst Den Tol maandelijks advertentie's in de regionale weekbladen.

1.1.4.Doelgroep

Den Tol richt zich op vele doelgroepen, om de accommodatie/ zalen zo rendabel mogelijk te exploiteren is het bijna voor iedereen toegankelijk en probeert daarvoor de drempel zo laag mogelijk te houden, de prijzen van de menu en lunch kaart liggen op een aanvaardbaar niet te hoog peil.

1.1.5.Capaciteit

Totale capaciteit inclusief de diversen zalen is 550 personen

1.1.6. Bezoekers (profiel en hoeveelheid)

Zakelijk voor vergaderingen, trainingen, seminars, zakendiners en lunches, verkoopshows, Busbedrijven, toeristen en familieaangelegenheden voor koffiestop, koffietafels, lunch, diner, bruiloften en partijen.

1.1.7. Bedrijfsstructuur/afdelingen

Centraal in “Den Tol” is het restaurant met daarnaast verschillende ruimtes/afdelingen.

- *Serre* – a la carte en partijen tot 55 personen
- *Zaal “de Mark”* – a la carte en bruiloften/partijen tot 125 personen.
- *Markzicht – Erfzicht – Hooizolder* en *Voorzolder* voor vergaderingen en kleine partijen van 20 tot 100 personen.
- *Tolkamer* – aperitiefuimte, lunch en kleine partijen tot 50 personen.

1.1.7. Menukaart/menuplanning

De diner- en lunchkaart zijn uitgebreid en bieden de meest uiteenlopende gerechten. Ook is er een koppeling met de seizoenen zoals in de wild- en asperge tijd. Daarnaast kun je gourmetten, steengrillen en barbecuen. De menukaart wordt twee keer per jaar vernieuwd.

1.1.7. Milieuaspecten

De aanpak is milieubewust. Al het afval wordt gescheiden in de daarvoor bestemde groene, grijze, papier en glascontainers. Den Tol gebruikt in alle ruimten spaarlampen. Er wordt gebruik gemaakt van doseersystemen voor de schoonmaakmiddelen.

inhoudsopgave

HOOFDSTUK 6

Leerlingprofiel

6.1. <i>Leeftijd</i>	13
6.2. <i>Kenmerken gewenste leerling</i>	13
6.3. <i>Opleidingsjaar gewenste leerling</i>	13

HOOFDSTUK 7

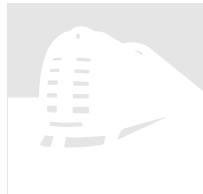
Praktische informatie

7.1. <i>Openingstijden</i>	14
7.2. <i>Vakantiesluiting</i>	14
7.3. <i>Vaste sluitingsdagen</i>	14
7.4. <i>Werktijden/diensten</i>	14
7.5. <i>Regeling overuren</i>	14
7.6. <i>Werktempo</i>	14
7.7. <i>Bedrijfskleding</i>	15
7.8. <i>Kleding</i>	15
7.9. <i>Beschikbare woonruimte</i>	15
7.10. <i>Beschikbare overnachtingruimte</i>	15
7.11. <i>Veiligheid</i>	15
7.12. <i>Huisregels</i>	15
7.13. <i>Salaris</i>	16

HOOFDSTUK 8

Specifieke informatie

17



Geografische ligging.

2.1. Omgeving

Dit restaurant is landelijk gelegen in het midden van het land, aan de A15

2.2. Bereikbaarheid (route, openbaar vervoer, parkeerruimte)

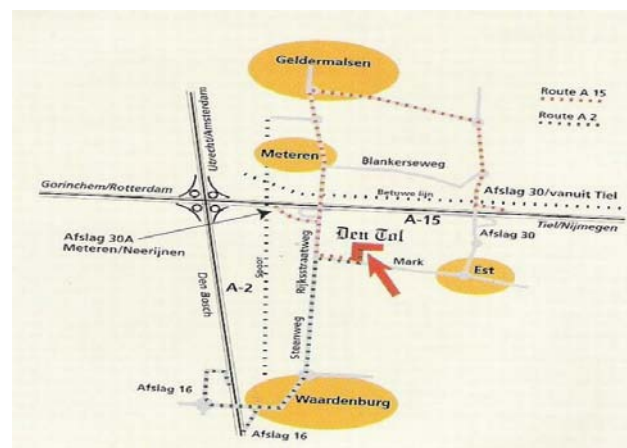
Direct gelegen aan de A15, 2 minuten van het verkeersknooppunt Deil, richting Tiel – Nijmegen, afslag 30-a, Meteren - Geldermalsen. Vanuit Nijmegen - Tiel afslag 30 Geldermalsen.

Met het openbaar vervoer is ons bedrijf te bereiken per trein naar Geldermalsen en vandaar met de treintaxi of de buurtbus naar Meteren. Dit is ca. 4 kilometer.

Ons parkeerterrein is toegankelijk voor ong. 150 auto's en is 's avonds verlicht en bewaakt door t.v camera's

2.3. Uiterlijke bedrijfskenmerken

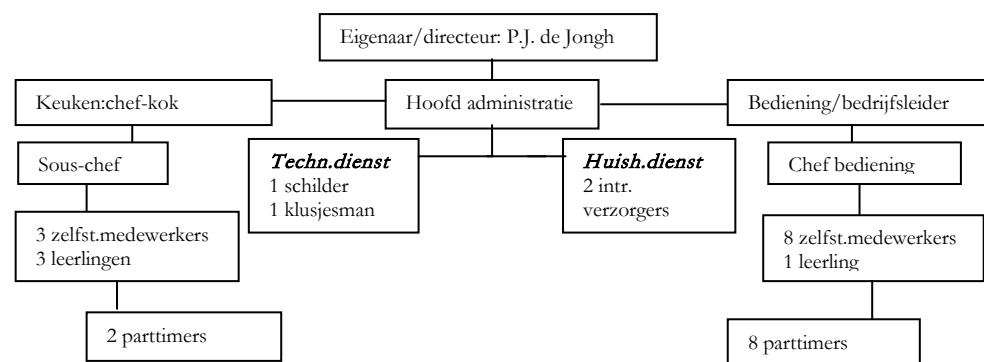
Het is een Betuwse T boerderij uit 1809, waarvan de sfeer uitstekend is behouden.





Personele situatie.

3.1. Hiërarchische taakverdeling



3.2. Omschrijving functies

A **ministratie:** Hoofd administratie zorgt voor de dagelijkse gang op deze afdeling. Een administratieve medewerkster behandelt de reserveringen en draagt zorg voor licht adm. werk.

- **Technische dienst:** 1 man draagt de zorg over het technisch gedeelte en er is een schilder.
- **Huishoudelijke dienst:** 2 interieurverzorgers houden dagelijks het pand schoon.

K *euken:* 1 kok bij de voorgerechten voor het bereiden van deze gerechten. 1 kok bij de groenten en aardappelen. 1 kok bij het fornuis voor het bereiden van vlees en de visproducten. 1 kok bij de ijsbank die zorgt voor de desserts. De chef-kok zorgt tevens voor het werkrooster.

- **Bediening:** Er is 1 barkeeper, deze functie wordt onderling en per dag vergeven. In het weekend is er een vaste barkeeper. Door de week is er per afdeling een wijkloper. Met uitzondering van de bovenzalen en zaal “de markt”. Een wijkloper is een zelfstandige gastheer/vrouw die de verantwoording draagt over zijn/haar wijk of afdeling. Het werkrooster wordt elke zondag gemaakt door Dhr. de Jongh

3.3. Werving en selectie

Advertentie's, sollicitatiegesprekken, arbeidsbureau.

3.4. Functionering - en beoordelingsgesprekken

Indien nodig.

3.5. Werkoverleg

4 a 5 keer per jaar is er een personeelsvergadering. In de keuken wordt de weekafsluiting op zondagavond besproken. In de bediening alleen als er een grote partij aanstaande is en als er bij sommige de behoefte aanwezig is.

3.6. Omschrijving en verdeling aanstelling (vast, parttime, leerlingen, stagiaires)

Keuken: 1 chef-kok – 1 souschef – 2 zelfstandig werkende koks – 3 leerlingen- 3 ambulanten.

Bediening: 1 chef bediening – 4 medewerkers bediening – 1 medewerkster uitgifte – 1 parttimer – 1 leerling - 6 ambulanten

Administratie: 1 fulltime en 1 parttime.

Huishoudelijke dienst: (incl. afwas) 1 fulltime (afwas) 4 parttime.

Technische dienst: 2 parttime

3.7. Leeftijdopbouw

- < 20 jaar : 5
- 20 tot 30 jaar : 10
- 30 tot 40 jaar : 5
- 40 tot 50 jaar : 2
- 50 > : 6

3.8. Verhouding mannelijke en vrouwelijke werknemers
40% is vrouwelijk en 60% is mannelijk

4.2.Arbeidsproces (afwisselende werkzaamheden, seriematige werkzaamheden, combinatie)

Een gedeelte van het arbeidsproces is geautomatiseerd.Zo werken ze op de administratie geheel met computers. In de bediening werkt men met het Touch screen systeem van De Haan. Een gebruiksvriendelijk systeem waarbij de bestelling die men invoert ook bij de verschillende afdelingen zoals: de bar en de keuken zelf worden uitgeprint.

4.3.Productiewijze.

- **Kookmethode:**In dit bedrijf wordt nog veel met de hand gemaakt zoals de sausen, huzarensalades, kool- en wortelsalades.Bij de gerechten wordt en schaal met 2 aardappelproducten en 2 verse groenten geserveerd.Confincienfood wordt steeds meer gebruikt dat tijdbesparend werkt.
- **Bediening:** Hier wordt gebruik gemaakt van de inzetmethode (service a l` assiette) en soms de uitserveermethode (service a l` anglaise).

4.4. Roulatie:

In de keuken wisselt men van warme – en koude keuken, ijsbank en groenteafdeling.

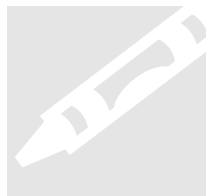
In de bediening wisselt men van afdeling en soms inzetbaar voor de catering.

4.5. Automatisering.

De Haan PI Touchscreen, Word, Excel, WordPerfect, DTP programma en Exact.

4.6. Kwaliteitsbewaking.

Den Tol is aangesloten bij bureau de Wit. Welke geregeld monsters komt nemen voor onderzoek. Ook is de (vernieuwde) HACCP volledig ingevoerd.



Opleidingsstructuur.

5.1. Leerjaarerkenning SVH .

OB HTV erkend per 15-07-1998

L

Niveau 2	Beginnend Gastheer/ vrouw (BBL) Beginnend Kok (BBL) Gastheer/ vrouw (BBL) Kok Niveau 2 (BBL)
Niveau 3	Beginnend Zelfstandig werkend kok Ambachtelijk (BBL) Zelfstandig werkend kok Ambachtelijk (BBL)
Niveau 4	Keukenmanager (BOL) Restaurantmanager (BOL) Restaurateur Bediening (BOL) Restaurateur Keuken

5.2. Aantal leerlingen.

3 per jaar in keuken en 1 in de bediening.

5.3. Opleidingsjaar huidige leerlingen

keuken : 3.2, 2.2 en 2.1

Bediening : 2.2

5.4. Kenmerken gewenste leerlingen.

Gemotiveerde aanpakkers met een vleugje “humor” en die voor wat de bediening betreft nog het gevoel hebben van echte service geven aan de gasten.

5.5. Aantal leermeesters.

2 in de keuken en 1 in de bediening.

5.8. Instructietijden takenboek.

In de keuken op maandag en de bediening vaak verschillend afhankelijk van de drukte.

5.9. Opleidingen binnen het bedrijf.

Niet aanwezig

5.3. Motivatie voor opleidingen buiten het bedrijf.

Wij adviseren de leerlingen altijd om verdere cursussen te volgen zoals patisserie, suikertrekken, vetbeelden maken.



Leerling-profiel.

6.1. Leeftijd.

Vanaf 18 jaar

6.2. Kenmerken gewenste leerlingen.

Gemotiveerde aanpakkers met een vleugje “humor” en die voor wat de bediening betreft nog het gevoel hebben van echte service geven aan de gasten.

6.3. Opleidingsjaar gewenste leerling.

Niveau 2 2.1 en 2.2

Niveau 3 3.1 en 3.2



Praktische informatie.

7.1. Openingstijden

Maandag – vrijdag : 08.00 – 22.00
Weekend en feestdagen : 09.00 – 22.00

7.2. Vakantiesluiting.

Het gehele jaar geopend.

7.3. Vaste sluitingsdag.

7 dagen in de week geopend.

7.4. werktijden / diensten:

keuken: van 11.00 tot 21.00 en 16.00 tot 22.00

Bediening: van 08.00 tot 16.00 en 12.00 tot 21.00 en 16.00 tot 22.00

7.5. Overuren.

Deze worden vergoed in de vorm van tijd voor tijd.

7.6. Werktempo.

Tijdens de spitsuren kan het behoorlijk druk zijn dan is er een hoog tempo van werken.

7.7. Bedrijfskleding.

In de keuken draagt men de traditionele kokskleren.

In de bediening draagt men van Den Tol een wit overhemd met logo en een groen strikje. Zelf zorgt men voor een zwarte broek en zwarte schoenen. De dames krijgen in plaats van een groen strikje een groen sjaaltje.

7.9. en 7.10 Beschikbare woon - en overnachtingruimte.

Deze zijn niet beschikbaar.

7.11.Veiligheid (eigen spullen, rampenplan)

Voor het personeel is een aparte kleedruimte.

Op diverse plaatsen in het bedrijf is er een ontruimingsplan aanwezig waar je notie van moet nemen. Het pand is recentelijk voorzien van nieuwe noodverlichting en de deuren met speciale paniek sloten.

7.12.Huisregels.

Restaurant.

- Bestek sorteren in bakken en geen andere spullen erin. Bestek moet goed schoongemaakt worden. Bij vis, visbestek geven. Coctailbestek terug leggen in de keuken.
- Is het onderlaken vuil dan verschonen. Gekreukt of kapot linnen opvouwen en in een rode zak, in de linnenkast, stoppen. tafellinnen recht leggen. Vuile stoelen afnemen. GEEN schone servetten op de leuning.
- Boterpotjes legen en op de juiste plaats zetten. Controleer stokbroodmandjes op netheid en schone servet. Deze niet bij debrasruimte laten staan maar terug naar de broodhoek. **NIET ROKEN BIJ OF ACHTER DE BAR, IN DE LINNENKAST OF DE KEUKEN!!!!** Neem ook de gerechten, in de keuken, van een ander mee ook al is het niet jouw bestelling of wijk. Als het gerecht er niet goed ruikt of eruit ziet, meldt dit aan de kok en neem het niet mee naar de gast.
- Besteed aandacht aan de gasten die binnenkomen en staan te wachten in de gangen loop er niet klakkeloos voorbij. Kijk, als het reserveringen zijn goed op de lijst.

NOTEER ALS JE EEN RESERVERING AANNEEMT VIA DE TELEFOON *ALTIJD* het TELEFOONNUMMER. BIJ DE TELEFOON VAN DE BAR STAAT EEN BORDJE MET DE “ETIQUETTE”

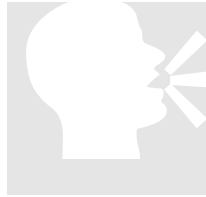
- Laat een nieuwe ambulant deze huisregels lezen. Maak ze wegwijs als ze voor het eerst bij ons werken zodat ze weten waar ze moeten zijn.

KEUKEN.

- Koks moeten zuinig met de spullen omgaan, eigen gereedschap meenemen. Zijn er spullen op, dan moet dit doorgegeven worden aan de bediening. Er moet schoon gewerkt worden ook met het materiaal. Zijn er etenswaren niet goed meer, zeg dit dan eerlijk en doe niets stiekem weg. Als er iets de koeling ingaat, zeg dit dan. Aardappel – en snijmachine altijd goed schoonmaken. Veranderingen in schalen melden. Bij het ijs horen nummers. Vaat altijd in de rekken doen, bij drukte na afloop, als nodig, alsnog doen.
- Jassen en tassen zoveel mogelijk neerleggen in de kleedruimte. Maak er geen rotzooi van!

7.13. Salaris.

Volgens de horeca- cao.



Specifieke informatie.

Op de begane grond in het hart van het bedrijf ligt de keuken. Achter de keuken staat het magazijn waar ook de koks hun maaltijd gebruiken. In de keuken staan 2 combiovens, een grill, en de bain marie

In het café gedeelte staat een open haard omringd door bankstellen., wat een gezellig sfeer geeft.

Het pand is in jaar 2000 geheel onderworpen aan een nieuwe huisstijl. De kleuren geel en groen zijn de basiskleuren.

