



Sander de Jong

KOK

Groningen, Nederland | s.dejong@outlook.com | +31 6 37 82 14 56 | linkedin.com/in/sanderdejong

PROFIEL

Kok met zes jaar ervaring in de professionele keuken, van brasserie tot fine dining. Werk momenteel als souschef bij een restaurant in Groningen waar we dagelijks 120 couverts draaien. Gespecialiseerd in seizoensgebonden menu's met lokale ingrediënten. Stressbestendig, creatief en gewend aan het aansturen van een keukenbrigade.

OPLEIDING

MBO niveau 3 in Kok

Noorderpoort, Groningen
Sep 2015 – Jul 2018

VAARDIGHEDEN

- Klassieke en moderne kooktechnieken
- Menu-ontwikkeling & receptuurbeheer
- Food cost management
- HACCP & voedselveiligheid
- Keukenbrigade aansturen
- Mise en place & voorraadbeheer
- Sous-vide & fermentatie
- Banqueting & catering
- Leverancierscontact
- Werken onder hoge druk

TALEN

- Nederlands (moedertaal)
- Engels (goed)
- Frans (basis keukenfrns)

REFERENTIES

Joost Pol

Eigenaar / Chef-kok, Restaurant Herberg Het Wapen
j.pol@hetwapen.nl, +31 6 52 18 43 79

Claire van Beek

Executive Chef, Grand Hotel Krasnapolsky
c.vanbeek@nh-hotels.com, +31 6 24 73 91 58

ERVARING

Souschef, Restaurant Herberg Het Wapen, Groningen

Mrt 2022 – Heden

Verantwoordelijk voor de dagelijkse keukenoperatie en menu-ontwikkeling in een restaurant met 80 zitplaatsen.

- Draai dagelijks **120 couverts** tijdens lunch en diner met een brigade van 6 koks
- Ontwikkelde **4 seizoensmenu's per jaar** met minimaal 80% lokale en biologische ingrediënten
- Verlaagde de food cost van **34% naar 29%** door betere portiecontrole en leveranciersonderhandeling
- Restaurant behaalde een **8,7 op TheFork** en werd genomineerd voor een Gault&Millau-vermelding

Chef de Partij, Grand Hotel Krasnapolsky, Amsterdam

Jan 2020 – Feb 2022

Verantwoordelijk voor de koude en warme voorgerechten in de hoofdkeuken van het hotel.

- Bereidde dagelijks gerechten voor **200+ hotelgasten** en banquetsservices tot 300 personen
- Leidde een sectie van **3 commis-koks** en was verantwoordelijk voor hun opleiding
- Ontwikkelde het banquetmenu voor een evenement van **280 gasten** voor een Fortune 500-bedrijf

Commis-kok, Brasserie De Poort, Groningen

Jun 2018 – Dec 2019

Allround inzetbaar in een drukke stadsbrasserie met 60 zitplaatsen.

- Bereidde dagelijks **80+ hoofdgerechten** in een open keuken
- Voerde de mise en place uit voor een menu van **24 gerechten**

CERTIFICATEN

SVH Meesterkok Module 1, Stichting Vakbekwaamheid Horeca (SVH)

Jun 2023 – Jun 2023

HACCP Hygiëncode, HACCP Groep

Jan 2022 – Jan 2025

PROJECTEN

Seizoensmenu 'Wadden' – Herberg Het Wapen

Mrt 2023 – Jun 2023

Ontwikkelde een vijfgangenmenu gebaseerd op ingrediënten uit het Waddengebied.

- Samenwerking met **6 lokale leveranciers** waaronder garnalenvissers en zilte-groentetelers
- Het menu werd **340 keer besteld** in 3 maanden en leverde een food cost van slechts 26% op

Banquetmenu Bedrijfs gala – Krasnapolsky

Sep 2021 – Nov 2021

Ontwikkelde en executeerde een viergangenmenu voor een bedrijfs gala met 280 gasten.

- Coördineerde de voorbereiding met een team van **8 koks** over 3 dagen
- Gast beoordeelde het diner met een **9,1/10** in de evaluatie

BUITENSCHOOLSE ACTIVITEITEN

Vrijwilliger – Resto VanHarte Groningen

Jun 2022

Kook maandelijks een driegangendiner voor 60 buurtbewoners met een klein budget en donaties van lokale supermarkten.

Deelnemer – Dutch Culinary Team (regionaal)

Jan 2023

Lid van het regionale kookteam Noord-Nederland. Nam deel aan de Bocuse d'Or NL-selectie 2024.