

Joris Paardekooper Overman

Adres: Lange Lakenstraat 29b
2011 ZB Haarlem
Tel: 06-21228884
E-mail: joris.paardekooper@online.nl
Geboortedatum: 01-06-1979



Opleidingen:

- **Gespecialiseerd restaurant kok niv. 4** (Culinair Centrum Beverwijk) (2011-heden)
- **Zelfstandig werkend kok niv. 3** (Culinair Centrum Beverwijk) (2010-2011)
- **Kok niv. 2** (Culinair Centrum Beverwijk) (2009-2010)
- **Sociale hygiëne** (SVH) (2005)
- **Computervaardigheden** (LOI) (2005)
- **Maritieme techniek** (TU Delft) (1998-2000) (geen diploma)
- **VWO** (Schoter Scholengemeenschap Haarlem) (1991-1997)
- **Rijbewijs B**

Werkervaring:

- **Zzp'er** (2012-nu) Joris Culinaire Dienstverlening en DemoKoks.nl
O.a. workshops begeleiden bij Lust Culinair en SVO, lesgeven aan niveau 2 en 3 leerlingen in Culinair Centrum Beverwijk, homecooking en kookworkshops aan huis.
- **Chef kok en leermeester** (2012 –2012) Grand Café Assumburg (70 zitplaatsen)
De keuken volledig opgezet in dit nieuw gestarte grand café (o.a. HACCP, inrichting, menukaart, aannemen personeel en leveranciers, opleiden nieuw personeel en leerlingen).
- **Chef kok en leermeester** (2009-2012) Grand Café Brinkmann (250 zitplaatsen)
Na een bedrijfsovername aangesteld om grootschalige veranderingen door te voeren (o.a. verbeteren keukenrouting, invoeren nieuw HACCP systeem, contracteren nieuwe leveranciers, drastisch verkorten wachttijden). Leiding gegeven aan een team van 10 personen en verantwoordelijk voor inkoop, aanneme personeel, roosters, samenstellen van de menukaart en opleiden van leerlingen.

- **Sous-chef** (2008-2009) Restaurant B&L (100 zitplaatsen)
Dagelijkse leiding in het restaurant bij afwezigheid van de chef kok en verantwoordelijk voor catering opdrachten in de Philharmonie van Haarlem tot en met 2000 personen.
- **Sous-chef** (2007-2008) Restaurant Brahms en Liszt (100 zitplaatsen)
Leiding geven aan het keukenteam bij afwezigheid van de chef kok, uitvoeren en controleren van bereidingsprocessen en HACCP.
- **Chef kok** (2006-2007) Grand Café De Roemer (120 zitplaatsen)
- **Sous-chef** (2005-2006) Grand Café De Roemer (120 zitplaatsen)
- **Keukenmedewerker** (2002-2005) Grand Café De Roemer (120 zitplaatsen)
- **Keukenmedewerker** (2001-2002) Strandtent De Kust (300 zitplaatsen)
- **Chef kok** (1999-2001) Drink & Eetlokaal De Buren (50 zitplaatsen)
- **Medewerker technische dienst** (1998-1999) Mycom Haarlem
- **Keukenmedewerker** (1995-1998) Drink & Eetlokaal De Buren (50 zitplaatsen)
- **Afwasser** (1994-1995) Drink & Eetlokaal De Buren (50 zitplaatsen)

Persoonlijke eigenschappen:

Ik ben iemand die graag in teamverband werkt en oplossingsgericht denkt. Ik wordt enthousiast van gerechten waar echt over is nagedacht, zodat alle smaken “kloppen”. De aziatische keukens inspireren mij enorm.

Verder kan ik mij goed inleven in anderen en vindt ik het leuk om mensen iets bij te brengen. In mijn functie als chef kok heb ik met veel plezier bij verschillende bedrijven als leermeester leerlingen begeleid.

