

# EVA VERHOEVEN

KOK 📍 6789 HB, ZWOLLE 📞 0654672987

## ◦ PERSONALIA ◦

Markerweg 89  
6789 HB, Zwolle  
0654672987  
[evaverhoeven@gmail.com](mailto:evaverhoeven@gmail.com)

### Geboortedatum / Plaats

16-09-1994  
Zwolle

Rijbewijs  
B

## ◦ VAARDIGHEDEN ◦

Kennis van Voedsel

Kwaliteitsbewaking

Management

## ◦ HOBBY'S ◦

Gastronomie  
Voetbal  
Hardlopen

## 👤 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.

## 📁 WERKERVARING

### Leidinggevende Chef-kok, Herberg de Witte Gans, Dalfsen

augustus 2016 — juli 2017

- 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.
- Werde in 2017 onderscheiden met de *Bib Gourmand* van Michelin.

### Chef-kok, 't Pestengasthuys, Zwolle

juli 2014 — augustus 2016

- 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.

### Souschef, 't Pestengasthuys, Zwolle

september 2010 — juni 2014

- 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.

### Assistent-Kok, Humphrey's restaurant, Utrecht

augustus 2009 — augustus 2010

- 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

### Horeca Ondernemer Manager, Horeca Academie, Den Haag

september 2017 — juli 2018