

Wij zijn op zoek naar een ervaren chef de partie. Naast de dagelijkse werkzaamheden verwachten wij van jou dat jij meewerkt aan nieuwe gerechten. Eigen ideeën inbrengen, nieuwe gerechten mee beoordelen en uiteindelijk het bereiden van de gerechten.

Jouw takenpakket'

- Mise en Place werkzaamheden
- Bereiden van de gerechten volgens recept en planning.
- Toe zien op de werkzaamheden van leerlingen.
- Schoonhouden van de werkomgeving en werken volgens de HACCP-code
- Assisteren bij het ontvangen en opslaan van geleverde goederen.
- Je rapporteert aan de Sous Chef en de Chef Kok.

So far, so good? Lees dan nog even verder...

Van jou verwachten wij:

- Minimaal 1-2 ervaring in een (fine-dining) restaurant
- Kennis van ARBO, HACCP en sociale hygiëne
- Woonachtig in de regio Almere
- Passie voor gastronomie
- Een flexibele instelling
- Innovatieve en creatieve doener

Ben je er nog? Zoek dan niet verder en solliciteer! Mail je CV mét pasfoto en motivatiebrief naar hr@brasseriebakboord.nl Indien je niet binnen 5 werkdagen een reactie ontvangt, word je helaas niet geselecteerd voor een kennismaking.