

**Ons bedrijf**

Restaurant BREDA  
Singel 210  
1016 AB Amsterdam

Restaurant BREDA, inmiddels een begrip geworden onder de Amsterdammers en zelfs daarbuiten, is per direct opzoek naar een getalenteerde chef de partie! Bij ons begeef je je in een omgeving waar het net als thuis voelt, maar dan veel beter. We staan bekend om onze bourgondische sferen samen met gastvrije en laagdrempelige, maar hoge kwaliteit service. Met noteringen o.a. in de Lekker500 en Gault & Millau (14,5) zijn wij een restaurant van hoog niveau dat gastvrijheid en ambiance op één zet.

**Functieomschrijving**

De chef de partie is belast met de dagelijkse gang van zaken en voortgang in de keuken van het bedrijf. Hij/zij is verantwoordelijk voor het toezien op (vaktechnisch) en bereiden van gerechten en de operationele randvoorwaarden hieromtrent (voorraadbeheer en afroep bij overwegend vaste leveranciers). De chef de partie levert input aangaande de samenstelling en wijziging van de menu's, kaart en methoden.

**Functie-eisen**

- Aantoonbare kennis van de (basis)kooktechnieken;
- kennis van producten/ingrediënten;
- is bereid om alles aan te pakken;
- is niet tevreden met een gemiddelde prestatie;
- stopt pas als het werk klaar is;
- neemt verantwoordelijkheid voor het eigen werk

**Wat bieden wij jou?**

- Een flexibel contract;
- Diverse doorgroeimogelijkheden en trainingsprogramma's;
- Een unieke ervaring in een dynamische werkomgeving;
- Een goed salaris (afgestemd op functie en werkervaring);
- Maaltijden worden vergoed tijdens het werken;
- 25% personeelskorting in alle restaurants die vallen onder THE BREDA GROUP;
- Jaarlijks een 9 weken durende wijncursus t.w.v. €530,-;
- Korting op je zorgverzekering.

**Reageren?**

Ben jij diegene die wij zoeken, aarzel dan niet!

Stuur je cv op naar: [jobs@bredagroup-amsterdam.com](mailto:jobs@bredagroup-amsterdam.com)