

Ons bedrijf

Maris Piper B.V.
Frans Halsstraat 76
1017 VN Amsterdam

Maris Piper, dé culinaire brasserie gelegen in de Pijp, een van de bruisendste buurten van Amsterdam, is per direct op zoek naar een ervaren en ambitieuze Chef Kok. Met noteringen o.a. in de Lekker500 en Gault & Millau (14,5) zijn wij een brasserie van hoog niveau die gastvrijheid en ambiance op 1 zetten.

Maris Piper valt onder The BREDA Group. The BREDA Group is het moederbedrijf van Klein BREDA, Restaurant BREDA, Maris Piper, The Noodle Shop en Pita. Al deze bedrijven vallen onder de leiding van Freek van Noortwijk, Johanneke van Iwaarden en Vagarsh Mogatseljan.

Functieomschrijving

- De Chef Kok onderscheidt zich op basis van exclusiviteit en culinair hoogwaardige gerechten/menu's die worden bereid met verse ingrediënten van hoge kwaliteit.
- Hij/zij heeft de leiding op de werkvloer en geeft leiding aan een team van 5 – 15 medewerkers.
- Hij/zij stuurt de medewerkers vaktechnisch aan en draagt zorg voor de (voor)bereiding en presentatie van gerechten volgens planning, vaste instructies en werkmethoden die mede door hem/haar zijn vastgesteld.
- Hij/zij is sparringpartner van de executive chef/eigenaar bij het, op basis van ontwikkelingen in de markt, aanpassen van de kaart/recepten en calculeren van prijzen van nieuwe/aangepaste gerechten. Daarnaast draagt hij/zij zorg voor de dagelijkse bestellingen bij diverse leveranciers
- Hij/zij draagt zorg voor het personeelsmanagement; regelen van verlof, mede selecteren van medewerkers, zorgdragen voor het inwerken van medewerkers, opstellen van werkroosters etc.
- Hij/zij bewaakt het culinaire niveau van het bedrijf en ziet toe op de naleving van de voorschriften op het gebied van veiligheid, Arbo en HACCP.

Functie-eisen

- Aantoonbare kennis van kooktechnieken;
- Kennis van producten/ingrediënten en (de samenstelling van) de menukaart;
- Inzicht in de (wettelijke) voorschriften op het gebied van veiligheid en (sociale) hygiëne;
- Is bereid om alles aan te pakken;
- Is niet tevreden met een gemiddelde prestatie;
- Stopt pas als het werk klaar is en neemt verantwoordelijkheid voor het eigen werk.

Wat bieden wij jou?

- Fulltime contract, 4 werkdagen per week;
- Geen proeftijd, wij geloven in nieuwe medewerkers;
- Diverse doorgroeimogelijkheden en trainingsprogramma's;
- Een unieke ervaring in een dynamische werkomgeving;
- Een goed salaris, afgestemd op de 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. €530,00;
- Korting op je zorgverzekering;
- Budget voor professionele ontwikkeling;
- Online programma voor geestelijk welzijn, gratis toegang tot coaches en psycholoog.

Reageren

Ben jij geïnteresseerd of heb je vragen, stuur dan een mail naar jobs@bredagroup-amsterdam.com, of bel/whatsapp +31(0)6 2510 4525. We kijken uit naar je reactie!