

**Our company**

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

Maris Piper is looking for a talented Sous Chef! Are you ready for a new challenge in a dynamic environment, where you work with products of the highest quality to prepare the tastiest dishes? Maris Piper is looking for an experienced and ambitious sous chef (m/f)!

Maris Piper is a culinary brasserie in De Pijp, one of the most vibrant neighborhoods in Amsterdam. With quotations in the Lekker500 and Gault & Millau (14.5) we are a high-quality brasserie that puts hospitality and ambiance first. Our restaurant is open from noon and offers lunch and dinner in cozy cabins, romantic tables for two and a warm fireplace.

Maris Piper is a subsidiary of The BREDA Group. The BREDA Group is the company behind Restaurant BREDA, Klein BREDA, Maris Piper, The Noodle shop and Pita. All these companies are under guidance of Freek van Noortwijk, Johanneke van Iwaarden and Vagarsh Mogatseljan.

**Job description**

- The sous chef distinguishes itself on the basis of exclusivity and high standard culinary dishes.
- Leadership on the kitchen floor in your partie and by absence of the chef for the entire kitchen.
- You guide the staff professionally and take care of the preparation and presentation of dishes according to plan, fixed instructions and working methods that have been determined by him / her.
- You are the discussion partner of the chef, with developments in the market, adjustments in recipes and menus, adaptations and calculations of dishes. In addition, you take care of the daily orders at various suppliers.
- The kitchen prepares lunch and dinner. You need to be flexible in working hours.

**Job requirements**

- Demonstrable knowledge of cooking techniques;
- Knowledge of products / ingredients and (the composition of) the menu;
- Is willing to tackle everything;
- Is not satisfied with an average performance;
- Only stops when the work is finished;
- Takes responsibility for own work.

**We offer our employees:**

- No probation period, we are committed to new employees;
- 45 hours per week contract;
- 4 days working week;
- Salary €2900,-gross per month;
- 5 weeks paid holiday;
- 8,33% of your annual salary holiday allowance, paid once a year;
- Your tips are €800,- in average per month, this is net amount, you get it in cash;
- We provide Coaching by psychologist through our mental health program;
- Meals/ lunch is provided by the company free of charge during your work;
- Free of charge drinks during your work;
- After your shift 3 alcoholic beverages free of charge;
- 25% employee discount in all of our restaurants within The Breda Group;
- Discount on your health insurance;
- Soort dienstverband: Fulltime, Vaste baan

# Souschef

[www.maris-piper.com](http://www.maris-piper.com)



**Contact us**

If you are looking to be part of the team and want to work in a fast paced and vibrant restaurant environment, we would love to hear from you! Please email to [jobs@bredagroup-amsterdam.com](mailto:jobs@bredagroup-amsterdam.com), call/WhatsApp +31(0)6 2067 9136 or swing by one of the restaurants.

### 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 getalenteerde en ambitieuze Souschef. 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 sous-chefkok onderscheidt zich op basis van exclusiviteit en culinair hoogwaardige gerechten/menu's die worden bereid met verse ingrediënten van hoge kwaliteit.
- Als sous-chefkok heb je de leiding op de werkvloer in zijn partij en bij afwezigheid cheffok voor de gehele keuken.
- 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 cheffok/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
- De keuken bereidt lunches en diners. Je moet dus flexibel inzetbaar zijn.

### Functie-eisen

- Aantoonbare kennis van kooktechnieken;
- Kennis van producten/ingrediënten en (de samenstelling van) de menukaart;
- 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.

### Arbeidsvoorwaarden

- No probation period, we are committed to new employees;
- Een contract op basis van 45 uur (fulltime)
- 4 dagen werk per week
- Salaris €2900,-netto per maand;
- 5 weken vakantie
- 8,33% of your annual salary holiday allowance, paid once a year;
- Je fooi is ongeveer €800 per maand, je krijgt dit net bedrag contant
- We provide Coaching by psychologist through our mental health program;
- Maaltijden worden verged tijdens het werken;
- Gratis warm en koud drankjes tijdens werk
- 3 gratis drankjes na je dienst
- 25% personeelskorting in alle restaurants die vallen onder The Breda Group;
- Korting op je zorgverzekering
- Soort dienstverband: Fulltime, Vaste baan

### Reageren

Ben jij geïnteresseerd of heb je vragen, stuur dan een mail naar [jobs@bredagroup-amsterdam.com](mailto:jobs@bredagroup-amsterdam.com), bel/whatsapp +31(0)6 2067 9136 of laat je gegevens achter in een van onze restaurants