

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. 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) zijn wij een restaurant van hoog niveau dat gastvrijheid en ambiance op één zet.

Restaurant BREDA is onderdeel van 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 5/12 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 keuken team van Maris Piper.

Wat bieden wij jou?

- Fulltime contract,(45u per week);
- 4 daagse werkweek;
- Diverse doorgroeimogelijkheden en trainingsprogramma's;
- Een unieke ervaring in een dynamische werkomgeving;
- Een goed salaris, afgestemd op de functie en werkervaring;
- Hoge fooien per maand
- 25% personeelskorting in alle restaurants die vallen onder The BREDA Group;
- Budget voor professionele ontwikkeling;
- Online programma voor geestelijk welzijn, gratis toegang tot coaches en psycholoog.

Reageren?

Ben jij diegene die wij zoeken en wil je werken in een bruisend bedrijf, aarzel dan niet! Stuur je cv naar jobs@bredagroup-amsterdam.com en we nemen zo snel mogelijk contact met je op.

