

Sous Chef

Trattoria BREDA wordt het nieuwe restaurant uit de koker van The BREDA Group! Een eigentijdse Trattoria waar een prachtige houtoven in de zaak centraal staat, alle pasta's in huis worden gemaakt en met de mooiste Italiaanse producten wordt gewerkt. De kookstijl is modern Italiaans, aangevuld met klassiekers als vitello tonnato en bucatini carbonara met guanciale die je niet wilt missen. De opening van Trattoria BREDA staat gepland voor deze zomer, voor zowel lunch, diner als een goed glas wijn. Nu zijn we opzoek naar een getalenteerde Sous Chef om ons gloednieuwe team te versterken!

Trattoria BREDA valt onder The BREDA Group. The BREDA Group is het moederbedrijf van Restaurant BREDA, Klein BREDA, Maris Piper, Pita en The Noodle Shop. 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 chefkok 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 chefkok/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

Wat bieden wij jou?

- Een contract op basis van 45 uur (fulltime);
- 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,-;
- korting op je zorgverzekering.
- online programma voor geestelijk welzijn, gratis toegang tot coaches en psycholoog.

Sous Chef

www.trattoriabreda-amsterdam.com

TRATTORIA
BREDA

Reageren?

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