



restaurant **BAKBOORD**

VACATURE CHEF DE PARTIE

BAKBOORD is een dynamisch restaurant in Almere-Haven aan de havenkom en het Gooimeer. Een internationale keuken waar 'food art' gerechten worden gecreëerd. Koken is een proces waarbij de gerechten continue worden verbeterd op de smaak en structuur en steeds verder geperfectioneerd worden. Gecombineerd met de juiste wijnen verzorgen wij voor onze gasten een geweldige culinaire ervaring.

Wij zijn op zoek naar een CHEF DE PARTIE.

Je belangrijkste verantwoordelijkheid is om er voor te zorgen dat iedere gast met een fantastische ervaring de deur uit gaat.

Bij ons werken de koks 4 dagen Full Time (ca. 38 uur) en zijn 3 dagen per week vrij.

DAGELIJKSE WERKZAAMHEDEN:

- Mise en Place werkzaamheden.
- Bereiden van de gerechten volgens recept en planning.
- Toe zien op de werkzaamheden van leerlingen.
- Schoonhouden van de werkomgeving en werken volgens de HACCP-code.
- Assisteren bij het ontvangen en opslaan van geleverde goederen.
- Je rapporteert aan de Sous Chef en de Chef Kok .
-

WAT VERWACHTEN WIJ VAN JOU:

- Minimaal 1jaar ervaring in een (fine-dining) restaurant .
- Kennis van ARBO, HACCP en sociale hygiëne.
- Woonachtig in de regio Almere.
- Passie voor gastronomie.

So far, so good? Lees dan nog even verder...

WAT IS ER ZO LEUK AAN WERKEN BIJ ONS?

- Uitstekend salaris en secundaire voorwaarden
- Een leuke, afwisselende baan op full time basis.
- Een prettige en collegiale werkomgeving waarin eigen initiatief wordt gewaardeerd.
- Persoonlijk trainings- en ontwikkelingsplan.

Deze carrièrekans wil jij niet missen? Zoek niet verder en solliciteer. Mail je CV en motivatiebrief naar hr@brasseriebakboord.nl. Wij willen graag met je kennismaken.

En weet dat wij plezier in werk erg belangrijk vinden. Wij willen jou zien ontwikkelen zodat jouw baan ook een investering in je eigen toekomst is! Werken in de Horeca is elke dag 'n feestje.