

Vacature: Chef-kok gezocht voor Bar du Champagne Amsterdam!

Voor ons nieuwe en hippe champagne bar concept in Amsterdam zijn we op zoek naar een getalenteerde en creatieve chef-kok om ons team te versterken. Als chef-kok bij Bar du Champagne heb je de unieke kans om te werken in een geheel nieuw foodbar concept en bij te dragen aan ons succes.

Functieomschrijving:

- Je bent verantwoordelijk voor het bedenken, samenstellen en uitvoeren van ons menu in samenwerking met onze restaurantmanager;
- Je zorgt voor de inkoop van hoogwaardige producten en hebt oog voor de kwaliteit van zowel de ingrediënten als de gerechten;
- Je geeft leiding binnen de keuken en creëert een aangename werksfeer binnen het team;
- Je bent verantwoordelijk voor het naleven van de voedselveiligheids- en hygiënestandaarden en zorgt ervoor dat onze keuken altijd schoon en ordelijk is.

Functie-eisen:

- Minimaal 5 jaar ervaring als chef-kok, bij voorkeur in een high-end restaurant of hotel;
- Passie voor de Franse keuken, in het bijzonder de lichte en frisse gerechten die goed passen bij champagne;
- Creatief, innovatief en ondernemend;
- Uitstekende communicatie- en leiderschapsvaardigheden;
- Flexibiliteit in werktijden en beschikbaarheid in het weekend.

Wij bieden:

- Een fulltime dienstverband;
- Salaris conform ervaring en leeftijd, en goede secundaire arbeidsvoorwaarden;
- De mogelijkheid om te werken in een gloednieuw restaurantconcept en je stempel te drukken op onze menu's;
- Een prettige, creatieve en inspirerende werkomgeving.

Ben jij een getalenteerde chef-kok die houdt van de Franse keuken? Wil je de kans krijgen om te werken aan een innovatief en uniek restaurantconcept in Amsterdam? Stuur dan je CV en motivatiebrief naar ons op en wie weet zien we jou binnenkort als onze nieuwe chef-kok van Bar du Champagne!