



THE HARBOUR CLUB

The Harbour Club is een high-end restaurant concept met locaties in Amsterdam Oost, Amsterdam Zuid, Rotterdam en Vinkeveen. Hoogstaande kookkunsten gemixt met een tikkeltje eigenwijsheid, maar met oog voor detail. Ben je enthousiast geworden en kun jij onze gasten deze ervaring meegeven? The Harbour Club in Amsterdam Oost is op zoek naar een:

Chefkok

Taken en verantwoordelijkheden

- Je geeft leiding aan de Sous Chefs, Chef de Parties en de aankomend Chef de Parties (koks, leerlingen en stagiaires)
- Je bent verantwoordelijk voor het inkopen van producten;
- Je draagt zorg voor een positief keuken marge;
- Je bent verantwoordelijk voor een correcte bereiding van gerechten;
- Je voert dagelijks controles uit op het gebied van versheid en kwaliteit;
- Je draagt zorg voor een correcte handhaving van receptuur;
- Je bewaakt ons unieke restaurant concept;
- Je levert een bijdrage aan het leerling plan onder toezicht van de Executive Chef

Profiel

- Afgeronde koksopleiding niveau 3 of 4 en minimaal 4 jaar werkervaring in een gerenommeerd bedrijf;
- Communicatief vaardig;
- Je beschikt over een leermeester diploma;
- Je hebt productkennis en ervaring met HACCP;
- Stressbestendig;
- Creatief;
- Besluitvaardig;

Wij bieden

- Een fantastische kans in een van de mooiste restaurants van Nederland
- De mogelijkheid om vier langere dagen te werken waardoor jij 3 dagen per week vrij kan zijn
- Een aantrekkelijke pensioenregeling
- Vakantiegeld (8%) en 25 vakantiedagen op fulltime basis
- Een aantrekkelijke bonusregeling voor het aandragen van nieuwe groepen

Kan jij niet wachten om jouw creatieve en culinaire uitspattingen met ons te delen en weet jij als geen ander een team van jonge, enthousiaste koks te motiveren? Dan ontvangen wij jouw CV en motivatiebrief graag. Stuur jouw reactie, gericht aan Barry van Wilgenburg, per mail naar recruitment@theharbourclub.nl.