



THE HARBOUR CLUB

The Harbour Club is een high-end restaurant concept in Amsterdam. Wij zijn gevestigd in een voormalige industriële wijnterminal die is getransformeerd tot een prachtig restaurant. The Harbour Club Amsterdam is op zoek naar een:

Aankomend Chef de Parti (m/v)

Taken en verantwoordelijkheden

- Geeft bij afwezigheid van de Chef de Parti leiding leerlingen en stagiaires;
- Mede verantwoordelijk voor het inkopen van producten;
- Draagt mede zorg voor een positieve keuken marge;
- Is mede verantwoordelijk voor:
 - Correcte bereiding van gerechten;
 - Dagelijkse controle van producten op versheid;
 - Dagelijkse controle van producten op kwaliteit;
 - Het voorzien van het betreffende deel van de keuken van mise en place;
 - De correcte handhaving van receptuur;
 - Bewaking van het restaurant concept.

Profiel

- Afgeronde Koks opleiding op MBO niveau 3 of 4;
- Een (1) jaar werkervaring in een gerenommeerd bedrijf;
- Kennis en ervaring met HACCP;
- Productkennis;
- Je kan werkzaamheden goed inplannen qua tijd;
- Vaardigheden in Horeko;
- Didactische vaardigheden;
- Je bent flexibel met betrekking tot werkdagen en uren;
- Je hebt een gastgerichte instelling;
- Je beschikt over uitstekende Nederlandse en Engelse mondelinge vaardigheden;
- Je hebt oog voor detail.

Competenties

- Teamgericht;
- Integer;
- Stressbestendig;
- Proactief;
- Accuratesse.

Spreekt deze vacature jou aan en ben je per direct beschikbaar, dan ontvangen wij jouw CV en motivatiebrief graag. Stuur jouw reactie, gericht aan Barry van Wilgenburg, per mail naar recruitment@theharbourclub.nl.