



# 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:

## Chef de Parti (m/v)

### Taken en verantwoordelijkheden

- Geeft leiding aan de aankomend Chef de Parti, koks, leerlingen en stagiaires;
- Draagt zorg 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;
  - De bewaking van het restaurant concept.
- Levert een bijdrage aan het 'leerling plan' onder leiding van de Chef;
- Het volgen van richtlijnen met betrekking tot veiligheid, Hygiëne en HACCP.

### Profiel

- Afgeronde Koks opleiding op MBO niveau 3 of 4;
- Twee (2) jaar werkervaring in een gerenommeerd bedrijf;
- Leidinggevende ervaring;
- Kennis en ervaring met HACCP;
- Productkennis;
- Je kan werkzaamheden goed inplannen qua tijd;
- Vaardigheden in Horeco;
- 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 en onder vermelding van 'Chef de Parti The Harbour Club Amsterdam', per mail naar [recruitment@theharbourclub.nl](mailto:recruitment@theharbourclub.nl).