



THE HARBOUR CLUB

Ben jij toe aan de eerste serieuze stap in je culinaire carrière binnen een van de mooiste horecagelegenheden in Nederland? Dan is dit de baan voor jou!

The Harbour Club Amsterdam-Oost is op zoek naar een:

Stagiair Patisserie (m/v)

The Harbour Club Amsterdam-Oost is een high-end restaurantconcept in Amsterdam met internationale allure, een sprankelende sfeer en buitengewoon fantastisch eten. Een mix van Miami, Barcelona en de Côte d'Azur gecombineerd op een industriële locatie – een oude wijnterminal – die is getransformeerd tot een prachtig restaurant.

Onder leiding van de patissier bereid je heerlijkste desserts en delicatessen voor alle gasten en binnenkomende partijen.

Verdere taken en verantwoordelijkheden zijn:

- Desserts en delicatessen voorbereiden;
- Bestanddelen desserts en delicatessen voorbereiden;
- Chef desserts maken voor partijen los van de kaart;
- Dessert en delicatessen snijden;
- Meedenken over desserts en delicatessen voor de nieuwe kaart;
- Schoonmaken van de keuken;

Ben jij:

- bezig met je mbo-niveau twee of drie brood en banket of niveau vier patisserie;
- De hardwerkende leerling met een flexibele houding met betrekking tot werkdagen en -uren;
- De spil met de drive om voldoende productkennis te vergaren;
- Een creatieve geest;
- De teamspeler met een collegiale houding en ben je stressbestendig?

Dan bieden wij jou:

Een leerzame omgeving waarin jij de eerste stap in je patisseriecarrière kunt zetten in een team met hardwerkende collega's die serieus met de gasten omgaan, maar informeel met elkaar.

Daarnaast geven wij de vrijheid om je creatieve inbreng te uiten en word je ondersteund om het beste uit jezelf te kunnen halen op culinair vlak.

Spreekt deze vacature jou aan en ben je per direct beschikbaar? Stuur dan een motivatiebrief met bijgevoegd CV naar Barry van Wilgenburg op recruitment@theharbourclub.nl.