



Restaurant de Waaghals

Vegetarisch / Veganistisch

Vacature

Sous chef - Full time

Wie zijn wij?

Een begrip in Amsterdam, al ruim 40 jaar een vegetarisch en veganistisch restaurant in hartje Pijp. Wat ooit werd bestempeld als "geitenwollensokken", is nu niet meer weg te denken uit onze samenleving. Met twee nieuwe eigenaren (sinds 2017) is het restaurant nog steeds groeiend en in beweging.

Wie ben jij?

Koken is je passie en je wordt gelukkig van het creëren van mooie gerechten. Je hebt interesse in de vegetarische en veganistische keuken. Je hebt al leidinggevende ervaring en kan ervoor zorgen dat de service onder jouw leiding soepel verloopt. Je beweegt gemakkelijk tussen alle verschillende werkzaamheden en deadlines en vindt het behouden van de hoge kwaliteit belangrijk. Je hebt continue overzicht van wat er overal gebeurt, hierdoor heb je op tijd door wanneer er sturing nodig is. Je bent een echte teamplayer en staat klaar voor al je collega's. Daarom is het voor jou ook geen probleem om gerechten uit te serveren als de bediening je hulp nodig heeft.

Wie zoeken wij?

- Je bent een teamplayer, staat altijd klaar voor je collega's en helpt ze ook wanneer ze er niet om vragen;
- Je hebt een enthousiaste werkhouding en weet hiermee anderen te motiveren;
- Je houdt alles in de gaten en weet op tijd in te grijpen wanneer dit nodig is;
- Je bent bereid om alles aan te pakken (ook buiten het eigen werk);
- Je communiceert helder en blijft rustig op drukke momenten;
- Je laat anderen voorbeeldgedrag zien;
- Je corrigeert direct als niet aan de kwaliteitseisen wordt voldaan;
- Je vraagt terugkoppeling van gasten over kwaliteit en service;
- Je komt met voorstellen om zaken beter te doen;
- Je blijft ook onder druk doelgericht werken;
- Je stopt pas wanneer het werk klaar is;
- Je werkt geordend en volgens de HACCP richtlijnen.

Wat hebben wij te bieden?

- Een leuke baan in een klein, ondernemend bedrijf met een hecht team;
- Je ondersteunt de chef in het ontwikkelen van nieuwe gerechten en krijgt hierin ook de ruimte voor je eigen creatieve ideeën;
- Een snel wisselend verrassingsmenu met seizoensproducten;
- Relatief korte werkdagen;
- Plus/min-uren blijven in evenwicht;
- Fulltime functie;
- 25 vakantie dagen, recht op 8% vakantiegeld en opbouw van pensioen;
- Doorgroeimogelijkheden;
- Een salaris conform de CAO en op basis van jouw ervaring en wensen;
- Een gratis diner met zijn tweeën om de sfeer te proeven;
- Jaarlijkse cursus met het team.

Interesse?

Ben jij onze match made in heaven?

Stuur dan jou CV en motivatie naar info@waaghals.nl