



Vacature

Chef kok - Full time

Wie zijn wij?

Restaurant De Waaghals is een begrip in Amsterdam – al ruim 40 jaar zijn we een pionier in de vegetarische en veganistische keuken, gelegen in het hart van De Pijp. Wat ooit begon als een “geitenwollensokken”-idee, is nu niet meer weg te denken uit de samenleving. In 2017 kwam de volgende generatie aan het roer: Eva en Martijn. Samen hebben we met veel passie en plezier ons restaurant laten groeien. Met inmiddels twee kinderen en een tweede restaurant erbij, hebben we besloten om bepaalde verantwoordelijkheden over te dragen, zodat ons mooie restaurant de aandacht blijft krijgen die het verdient.

Wat hebben wij te bieden?

Bij ons vind je meer dan alleen een baan. We bieden je een plek waar je kunt groeien, jezelf kunt ontwikkelen en je talenten kunt inzetten in een inspirerende omgeving. Daarnaast bieden wij:

- ❖ Een fulltime contract (40 uur) met een goed salaris, afgestemd op jouw ervaring en wensen;
- ❖ Een vast contract na een gewenningsperiode;
- ❖ Optie tot een parkeervergunning;
- ❖ Veel vrijheid en verantwoordelijkheid, waarbij geen dag hetzelfde is;
- ❖ Ruimte voor eigen initiatief en persoonlijke ontwikkeling;
- ❖ Een wisselend verrassingsmenu met seizoensgebonden producten;
- ❖ Werken op een mooie plek in De Pijp in een bedrijf waar een fijne sfeer en duurzaamheid centraal staan;
- ❖ Een jong, gezellig en internationaal team;
- ❖ Jaarlijkse teamuitjes;
- ❖ Mogelijkheid om cursussen te volgen voor zelfontwikkeling.

Wie zoeken wij?

We zoeken een chef die met vertrouwen onze keuken en alles daaromheen kan aansturen, samen met de restaurantmanager. Voor ons is het belangrijk dat iedereen zich thuis voelt en met plezier naar zijn of haar werk gaat, en we zoeken iemand die deze visie deelt. Jouw verantwoordelijkheden omvatten onder meer:

- ❖ **Teammanagement:** Aannemen, trainen en motiveren van nieuw personeel.
- ❖ **Voorraadbeheer:** Zorgen dat de voorraad op orde is en aanvullen wanneer nodig.
- ❖ **Hygiëne:** Zorgen dat iedereen werkt volgens de HACCP-richtlijnen.
- ❖ **Culinair niveau:** Bewaken en waar nodig bijsturen van ons culinaire niveau.
- ❖ **Gastvrijheid:** Afhandelen van vragen, klachten en feedback van gasten.
- ❖ **Planning en organisatie:** Regelen van vervanging bij ziekte en verlof.
- ❖ **Menu-ontwikkeling:** Creëren van seizoensgebonden menu's die aansluiten bij de laatste trends in de gastronomie.
- ❖ **Kostenbeheer:** In de gaten houden van inkoop- en personeel percentages en waar nodig bijsturen.
- ❖ **Administratie:** Personeelsadministratie, roosters, jaarplanning, recepturen, allergenenlijsten en checklijsten.

Wie ben jij?

Koken in de vegetarische- en veganistische keuken is je passie en je wordt gelukkig van het creëren van mooie gerechten. Je hebt ervaring als leidinggevende in de professionele keuken en weet hoe je een team soepel laat draaien. Verder herken je jezelf in de volgende eigenschappen:

- ❖ **Verantwoordelijk:** Je stopt pas wanneer alles geregeld is.
- ❖ **Creatief en innovatief:** Je vertaalt de laatste trends in de gastronomie naar vernieuwende gerechten.
- ❖ **Leiderschap:** Je hebt een heldere visie en kunt een team samenbrengen en inspireren.
- ❖ **Teampayer:** Je creëert een positieve werksfeer waar iedereen zich welkom voelt.
- ❖ **Georganiseerd:** Je werkt schoon en volgens de HACCP-richtlijnen.
- ❖ **Stressbestendig:** Je denkt in oplossingen en blijft rustig onder druk.
- ❖ **Flexibel:** Bereid om op verschillende tijden te werken.
- ❖ **Communicatief vaardig:** Je spreekt Engels en voldoende Nederlands om gasten goed te woord te kunnen staan.

Interesse?

We maken graag kennis met je! Stuur een e-mail naar info@waaghals.nl en vertel ons meer over jezelf en je ambities.