

The Avocado Show zoekt

Chef de Partie (m/v)

Ter versterking van ons enthousiaste en gemotiveerde team zijn wij op zoek naar een

Chef de Partie voor de keuken van The Avocado Show.

Organisatie, wie zijn wij?

The Avocado Show

Maart 2017: The Avocado Show is een feit. Het avocado-concept krijgt veel belangstelling van de (inter)nationale pers.

Elk gerecht op de menukaart van The Avocado Show bevat hetzelfde ingrediënt: de populaire avocado. Groei en vooruitzichten: in 2018 opent The Avocado Show wereldwijd de eerste franchise restaurants.

The Avocado Show <https://www.theavocadoshow.com/#home>

TAS bevindt zich in het hartje van de Pijp, te Amsterdam. TAS straalt een frisse en informele sfeer uit. Ontwikkeling en creativiteit is terug te vinden op de menukaart, regelmatig wisselt de kaart. TAS gaat 100% over de avocado, passie voor foodstyling is een pre. Het restaurant telt 50 couverts en is het gehele jaar geopend voor ontbijt, lunch, in de toekomst diner. TAS werkt met een internationale staff. Naast de horeca locatie bevindt zich The Avocado Store. De store leent zich tevens voor workshops en evenementen. Voor meer informatie over (werken bij) The Avocado Show ga je naar;

<https://www.theavocadoshow.com/#home>

Functieomschrijving:

Als Chef de Partie ben je verantwoordelijk voor de toegewezen partie in de keuken. Je draagt zorg voor de mise en place, het voorbereiden en het opmaken van uiteenlopende gerechten. De partie draait door jouw invulling een optimaal servies en je weet gerechten met zorg en kwaliteit te verzorgen. Werken in de horeca doe je met passie. De juiste combinatie vinden tussen service, persoonlijke aandacht en professionaliteit is essentieel in ons vak. De werkzaamheden bestaan o.a uit;

- Foodstyling; alles draait om de avocado;
- Zelfstandig een gedeelte van de keuken draaien;
- Beoordelen van de kwaliteit van te gebruiken producten/ingrediënten op oa versheid, houdbaarheid etc. en klaarzetten van hulpmiddelen;
- Bereiden van gerechten/gerecht gedeelten volgens recept en planning;
- Plannen van de dagelijkse werkzaamheden en bestellen van producten en ingrediënten;
- Meedenken en creatieve gerechten aandragen voor nieuwe menu's;
- Schoonmaken van de werkomgeving en keukenapparatuur.

Functieverwachtingen, wie ben jij?

Je hebt al wat ervaring in de keuken, bij voorkeur in een vergelijkbare functie. Je werkt graag met verse en mooie producten en je wilt hier het beste uithalen in de avocado-gerechten die je maakt. Je voldoet aan of beheerst grotendeels;

- Een vakgericht koksdiploma is een voordeel, bij voorkeur SVH-kok opleiding of vergelijkbaar;
- Bekend met HACCP;
- Ervaring in de keuken, bij voorkeur een soortgelijke keuken;
- Beheersing van de Nederlandse taal en/of Engelse taal;
- Flexibel;
- Gemotiveerd en actieve houding;
- Teamplayer;
- Stressbestendig.

Wij bieden jou:

De keuken van TAS biedt jou een afwisselende en uitdagende functie in een prachtige omgeving met flexibele werktijden en;

- Een vast dienstverband;
- Diverse ontwikkelings- en (internationale) doorgroeimogelijkheden;
- Een unieke ervaring in een dynamische werkomgeving;
- Een goed salaris (afgestemd op functie en werkervaring);
- Opbouw van vakantiedagen en 8% vakantietoeslag;
- Free for One, personeelskorting in al onze restaurants;
- Een mooie werkgever op jouw C.V.

Bedrijfscontactgegevens

- Horeca vacatures van:
The Avocado Show
- Contact persoon:
Jay Greenslade - jobs@theavocadoshow.com
- Adres:
The Avocado Show
Daniel Stalpertstraat 61-HS
1072 XB Amsterdam, Noord-Holland
- Website:
<https://www.theavocadoshow.com/#home>

