

The Avocado Show zoekt

Sous Chef (m/v)

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

Sous Chef 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 Sous Chef werk je in de keuken van TAS. Vanuit de keuken is het jouw taak om met grote zorg mooie uiteenlopende avocado gerechten te verzorgen. Je bent verantwoordelijk voor het bereiden van gerechten voor zowel ontbijt, lunch als diner. De werkzaamheden bestaan o.a. uit:

- Foodstyling; alles draait om de avocado;
- Coördineren/organiseren van de uitvoering van de werkzaamheden in de keuken;
- Ontvangen, controleren en opslaan van bestellingen in de keuken en in de koel- en vriesruimten;
- Bij afwezigheid Chef Kok o.a.: toewijzen van werkzaamheden, toezien op voortgang en uitvoerings- kwaliteit van de werkzaamheden, plannen en begeleiden van mise en place werkzaamheden;
- Toezien op werkvoortgang en kwaliteit;
- Bereiden van gerechten in alle parties;
- Bijdrage leveren aan en meedenken in menukaarten en gerecht samenstelling alsmede de ontwikkeling van recepturen en calculaties;
- Uitproberen en beoordelen nieuwe recepten: uitwerken van recept-instructies voor medewerkers;
- Verzorgen van de dagelijkse bestellingen, bij afwezigheid Chef de Partie;
- Werken volgens de HACCP-norm.

Functieverwachtingen, wie ben jij?

Je geeft van nature leiding en weet je passie voor je werk over te brengen op andere talenten. Werken in een keuken vind je leuk en je hebt affiniteit met mooie, verse producten en materialen. Je slaat de handen in elkaar om ieder servies tot een succes te maken. Je voldoet aan of beheerst grotendeels de volgende punten:

- Je bent in het bezit van een SVH-kok opleiding (of vergelijkbaar);
- Bij voorkeur ervaring in een soortgelijke functie;
- In het bezit van diploma Sociale Hygiëne;
- Het bezit van diploma Leermeester is een voordeel;
- Ervaring in het leiden/coachen van een team is een pré;
- Beheersing van de Nederlandse taal en de 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>

