

VACATURE BIJ TWO CHEFS TAPROOM & RESTAURANT

CHEF-KOK

FULLTIME

OVER ONS

SINDS 2012 BROUWT TWO CHEFS BREWING ONAFHANKELIJK SMAAKVOLLE CRAFT BIEREN VOOR IEDEREEN. VAN DE BESCHIEDEN LEVENSGENIETER TOT DE AVONTUURLIJKE BIERGEEK: ONS DOEL IS OM HET LEVEN NÉT IETS LEKKERDER EN LEUKER TE MAKEN! EN DAT DOEN WE NIET ALLEEN MET BIER, MAAR OOK MET ETEN. IN HET TWO CHEFS RESTAURANT COMBINEREN WE ONZE BIEREN, NATUURWIJNEN EN COCKTAILS MET SPANNENDE GERECHTEN EN BITES.

KOM HET CHEFFEN

WE ZIJN OP ZOEK NAAR EEN CHEF KOK DIE ONZE PASSIE VOOR VERRASSENDE SMAAKCOMBINATIES DEELT EN ZICH WILT AANSLUITEN IN DE MISSIE OM DIT TOEGANKELIJK TE MAKEN VOOR IEDEREEN. BIJ DE TWO CHEFS RESTAURANT LIGT DE NADRUK OP VERS CRAFTBIER EN HEERLIJK ETEN VAN AMBACHTELIJKE, LOKALE PRODUCENTEN MET EEN WISSELENDE MENUKAART OM BIJ TE WATERTANDEN.

DE FUNCTIE

- CHEF-KOK – PER DIRECT | 38 UUR IN DE WEEK (4 OF 5 DAGEN)
- OP LOCATIE IN AMSTERDAM WEST (HUGO DE GROOTPLEIN)
- COACHEN EN TRAINEN VAN HET KEUKENTEAM
- LEIDINGGEVEN AAN JE KEUKENTEAM EN DE ROOSTERS ERVOOR MAKEN
- VERANTWOORDELIJK VOOR HET CREËREN VAN DE MENUKAART
- VERANTWOORDELIJK VOOR HET OVERZIEN VAN ALLE BESTELLINGEN
- VERANTWOORDELIJK VOOR HCCP

WAT BIEDEN WIJ JOU?

- 4 OF 5-DAAGSE WERKWEEK
- RIANT SALARIS (BOVEN MARKTCONFORM) MET BONUS OP BASIS VAN PRESTATIE
- DAGELIJKS EEN HEERLIJKE MAALTIJD TIJDENS JE WERKDAG
- PERSOONLIJK ONTWIKKELINGSPLAN, VAN COACHEN TOT MASTERCLASS

LIJKT JOU DIT WAT?

NEEM CONTACT OP MET STEPHAN OM TE SOLLICETEN. CHEERS!

STEPHAN ROES

+31615438141

STEPHAN@TWOCHFSBREWING.COM