



S E N S E S

restaurant

VACATURE CHEF DE PARTIE

Wil jij werken in een fine dining keuken waar 'food art' gerechten worden bereid op topniveau? Ben je gepassioneerd door de traditionele en moderne keuken en wil je 4 dagen per week 38 uur werken met mooie verse seizoensproducten? Dat kan! Wij zijn op zoek naar versterking in ons team. Dus, mis deze kans niet en solliciteer!

Senses is lid van [JRE-Jeunes Restaurateurs](#) en wordt gezien als een van de beste Fine Dining restaurants.

DAGELIJKSE WERKZAAMHEDEN

Als Chef de Partie bereid je voor onze gasten fantastische gerechten en probeer je elke keer weer de verwachtingen van je gasten te overtreffen. Onder begeleiding van Chefkok Jan Wijnbergen en de rest van het keukenteam toon jij je creativiteit in je mooiste gerechten. Je werkt georganiseerd en hebt oog voor detail. Tijdens de dagelijkse werkzaamheden pas je ook de HACCP regels toe.

WAT VERWACHTEN WIJ VAN JOU:

- Minimaal 1jaar ervaring in een (fine-dining) restaurant .
- Woonachtig in de regio Amsterdam.
- Passie voor gastronomie.
- Afgeronde MBO 3 of hogere keukenopleiding

WIJ BIEDEN:

- Uitstekend salaris en secundaire arbeidsvoorwaarden.
- Persoonlijk training- en ontwikkelingsprogramma.
- Volgen van betaalde cursussen.
- Opbouw in Pensioenfonds Horeca & Catering.
- Een uitdagende baan op Fulltime of Parttime basis.
- Een plezierige en vriendelijke werkomgeving.
- Realistische en flexibele werktijden en pauzes.
- Een veilige werkplek en gezonde personeelsmaaltijden.
- Zo nu en dan een vrij weekend is bij ons wel bespreekbaar.
- Perfecte koffie/thee voor in de pauze.
- Sluitdrankje na je werk.
- Jaarlijks teambuilding/personeelsfeest.
- Kerstpakket.
- Successen vieren.

MIS DEZE KANS NIET EN SOLLICITEER!

Mail je CV en motivatiebrief naar hr@albushotel.com. Wij willen graag met je kennismaken. En weet dat wij plezier in werk erg belangrijk vinden. Wij willen jou zien ontwikkelen zodat jouw baan ook een investering in je eigen toekomst is! Werken in de Horeca is elke dag 'n feestje.