



C Amsterdam zoekt Chef de Parti



Taakomschrijving

Als Chef de Parti ben je eindverantwoordelijk voor de toegewezen parti.

Werkzaamheden

- Managen van Parti;
- Beheer van voorraden en bestellingen;
- Kwaliteit kennen en herkennen;
- Meewerken met service;
- Inzetten van gerechten aan de keukenbar;
- Weekplanningen maken, vooruitkijken;
- Opvolgend van instructies;
- Eigen creativiteit verwerken in werkbare situaties;
- Schoonmaken van de werkomgeving, keukenapparatuur en signaleren van bijzonderheden/mankementen.

Gewenste profiel

- MBO niveau 3 werk- en denkniveau;
- Minimaal 4 jaar ervaring in de horeca (geen catering!);
- Je kunt zowel goed zelfstandig als in teamverband werken;
- Laat zich makkelijk coachen en kan werk instructies goed opvolgen;
- Goede doorgroeimogelijkheden bij C of een van de zusterbedrijven;
- Aantoonbare kennis van de basis kooktechnieken;
- Heeft kennis van de producten;
- Is creatief;
- Enthousiast en Leergierig.

Wat bieden wij

- Marktconform Salaris;
- Werken in een enthousiast jong team;
- Goede begeleiding;

Heb je interesse in boven genoemde functie? Stuur dan je motivatie en CV naar arnout@c.amsterdam