

PEQU

Nieuw, Verrassend, Verzorgd.

Gelegen in hart van de Jordaan aan het mooiste plein van Amsterdam.

Donderdag tot en met maandag de gehele dag geopend voor ontbijt, lunch en diner, maar ondertussen vooral bekend om haar *'altijdkkaart'* met daarop de juiste mix tussen klassiekers, kleine hapjes en shared plates. Warm lunchen of oesters bij je ontbijt? Natuurlijk kan dat.

Twee jaar geleden helemaal verbouwd en in een nieuw jasje gestoken. Het concept? Gewoon goed eten, maar dan wel op de PEQU manier: *nét* even anders, *nét* iets creatiever en vooral veel lekkerder. Een bitterbal? Ja zeker, maar dan wel een met klasse en smaak. Worteltaartje? Natuurlijk, maar dan wel waar de mensen voor omfietsen. Steak frites? Altijd goed, maar dan ook echt goed.

Om dit te kunnen blijven realiseren zoeken we een chef die zijn passie en ervaring kan omzetten in verrassend normale gerechten, maar dan wel PEQU-style.

Natuurlijk moet je ook een 'team-player' zijn en je 'collega's kunnen aansturen', natuurlijk moet je ook de 'inkoop' doen en de 'schoonmaak' regelen, natuurlijk zijn diploma's en ervaring gewenst, maar het plezier in koken en creativiteit met gerechten en ingrediënten staan voorop.

Functieomschrijving

- Bedenken en uitwerken van ongeveer 6 menukaarten per jaar
- Eindverantwoordelijk voor de kwaliteit en consistentie van de keuken
- Leidinggeven en aansturen van het keukenteam
- Coördineren en regelen van de werkuitvoering in de keuken
- Het bijhouden van de inkoop en voorraadbeheer in de keuken
- Motiveren, stimuleren en corrigeren van het personeel wanneer nodig
- Ontvangen en controleren van bestellingen
- Eindverantwoordelijke voor het schoonhouden van de werkomgeving
- Kostenbewust, effectief en efficiënt werken
- Toezien op de naleving van de voorschriften op het gebied van veiligheid en HACCP

Wie ben jij?

- Een kok die snapt wat 'net-even-anders' betekend
- Creatieve instelling die je kan combineren met efficiëntie
- Die klassiek en modern kan verenigen
- Je hebt een liefde en passie voor de horeca
- Managementervaring in de keuken

Wat wij jou bieden?

Gewoon een leuke gevarieerde baan, waarin je lekker mag koken, niet alles om geld draait, je werkt met een leuke club mensen die het beste met je voor hebben, de baas gewoon meewerkt, een goed salaris, een roterend rooster waarbij je om de zoveel weken een heel weekend vrij bent.

Ook kun je gebruikmaken van de vele voordelen van ons Benefits-programma, bestaande uit vele kortingen bij o.a. Classpass, EQUAL Yoga, Kaashuis Tromp en een aantal bevriende horeca gelegenheden (LELY, De Groene Olifant, FEST, REM, Winkel43, Blooker en Schinkelhaven).

Ben je enthousiast na het lezen van deze vacature en zou je graag meer informatie willen? Kom even langs of stuur een e-mail naar axel@winkel43.nl

Verwachte startdatum: per direct mogelijk of in overleg

Soort dienstverband: fulltime

Salarisindicatie: boven horeca CAO, naar competenties