

Functie: Sous-chef

Wie zijn we

Taverno Willi Becher is een bar-dancing-restaurant in een grote oude loods in Amsterdam Noord. Met liefde voor het bourgondische leven worden hier bieren, wijnen en gerechten uit verschillende culturen geserveerd. De gezelligheid van een Duitse bierstube brengen we samen met de warmte van een mediterrane taverna.

Het volkse en boerse karakter vloeit uit 10 taps, Duitse vaatjes bier en bag in box wijnen op de bar, alles lekker in grote glazen en op een no-nonsense manier snel bij de gasten op tafel. De gerechten worden bereid in de houtoven, op de bbq en aan de kebabspies. We houden van ongecompliceerd genieten op een sfeervolle plek waar iedereen welkom is.

Met het zicht op een aanstaande opening en het terrasseizoen, kijken wij ernaar uit om met een enthousiast en ijverig team het leukste terras van Amsterdam Noord te worden. Zin om met ons aan de slag te gaan? Laat ons je ervaring en motivatie weten via info@taverno.nl Proost!

Wat ga je doen?

De sous-chef houdt zich bezig met managementtaken in de keuken. Daarnaast verricht je ook uitvoerende taken, zoals het koken van het gehele menu. De sous-chef runt samen met de chef de dagelijkse gang van zaken in de keuken. Als sous-chef begeleid je het keukenpersoneel in de uitvoering van hun taken en geeft hierbij aanwijzingen. Daardoor zorgen jullie er gezamenlijk voor dat alle gerechten on point en kwalitatief gepresenteerd worden. Daarnaast kom je met ideeën, probeer je recepturen uit en ben je in contact met de gasten aan tafel.

Ook is de sous-chef vaak betrokken bij het aannemen van nieuw keukenpersoneel en verantwoordelijk over het begeleiden en inwerken van deze nieuwe medewerkers.

Wat bieden wij je?

In deze functie ben je onderdeel van een nieuwe, groeiende plek met een unieke kaart en sta je voor een creatieve uitdaging op het gebied van smaak en receptontwikkeling. In het team werk je met leuke collega's, specialisten en liefhebbers.

Wij bieden je een gezellige, sfeervolle werkplek met een waanzinnig terras en uiteindelijk een toffe nachtelijke uitgaansplek.

Naast een CAO-conform salaris bieden we de volgende secundaire arbeidsvoorwaarden:

- Cursussen op het gebied van wijn-, koffie- en andere productkennis
- Flexibele werkuren
- personeelskorting
- Doorgroeimogelijkheden

Wie ben jij?

Jij hebt passie voor koken en werken in de keuken. Je bent een natuurlijke leider en hebt minimaal 3 jaar een vergelijkbare functie bekleed. Jij weet hoe je een groot terras kan cateren, bent op de hoogte van de nieuwste trends rondom food en houdt van experimenteren. Daarnaast ben je niet bang om hard te werken en ben je sociaal en vriendelijk naar collega's en gasten.

HACCP (aanbevolen)

Sociale Hygiene (aanbevolen)