

Functie: Zelfstandig werkend kok

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?

Als zelfstandig werkend kok ben je de basis van de keuken en verantwoordelijk voor het koken van het gehele menu. Je werkt nauw samen met de chef, sous-chef en de rest van het keukenteam. Je volgt aanwijzingen op, maar tegelijkertijd zorg je er ook voor dat je samen met collega's alle gerechten on point en kwalitatief presenteert. In deze positie ontwikkel jij productkennis, bereidingen, samenwerken en kooktechnieken. Daarnaast kom je met ideeën, probeer je recepturen uit en ben je in contact met de gasten aan tafel.

Overdag plan je en voer je zelfstandig voorbereidende werkzaamheden uit. Ook vul je de voorraad aan en controleer je producten op hun versheid en tht.

Wat bieden wij je?

In deze functie ben je onderdeel van een nieuwe, groeiende plek met een unieke kaart en een creatieve uitdaging voor smaak en recept ontwikkeling. 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 ook 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 werkt goed samen en hebt minimaal 3 jaar een vergelijkbare functie bekleed. Jij weet te werken onder hoge druk, bent op de hoogte van de nieuwste trends rondom food en houdt de keukenvoorraad bij. 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)