

TAVERNO WILLI BECHER

vacature sous-chef

Taverno Willi Becher is een bar-dancing-restaurant in een oude loods in Amsterdam-Noord met een heerlijk groot terras. Met liefde voor het bourgondische leven serveren we bieren, wijnen & gerechten uit verschillende culturen. Zo brengen we de gezelligheid van een Duitse bierstube samen met de warmte van een mediterrane taverna.

Het volkse en boerse karakter vloeit uit 10 verschillende taps, Duitse vaatjes bier en riante karaffen wijn. Alles in lekkere grote glazen en op een no-nonsense manier snel aan tafel geserveerd. Onze gerechten bereiden we in de houtoven, op de bbq en aan de kebabspies.

We houden net zo van goede muziek als van goed eten en hebben wekelijks djs en live-acts op het programma staan. Zo gaan op vrijdag & zaterdag na 22.00 de tafels aan de kant en kan er tot diep in de nacht gedanst worden.

We groeien snel en zijn nu op zoek naar een sous-chef om ons team te versterken:

functie

Als sous-chef run je samen met onze chef de dagelijkse gang van zaken in de keuken en houd je je bezig met zowel uitvoerende als managementtaken. Zo ben je het ene moment bezig met de mise-en-place en het volgende met het plaatsen van bestellingen.

Je stuurt het keukenpersoneel aan en zorgt er gezamenlijk voor dat alle gerechten on point en kwalitatief geserveerd worden. Je bent betrokken bij het aannemen van nieuwe collega's en draagt zorg voor het inwerktraject. Daarnaast kom je met ideeën, probeer je recepturen uit en ben je in contact met de gasten aan tafel.

Wij zijn op zoek naar

Iemand met een passie voor goed en lekker eten. Je weet hoe je een team aan moet sturen en hebt ca 3 jaar ervaring in een soortgelijke functie.

Je draait je hand niet om voor het cateren van een groot terras, bent op de hoogte van de nieuwste food trends en je houdt van experimenteren. Daarnaast ben je niet bang om hard te werken en ben je sociaal en vriendelijk naar collega's en gasten.

Wij bieden een

Gezellige en sfeervolle werkplek! Bij TWB ben je onderdeel van een groeiende zaak met een unieke kaart, en sta je voor een creatieve uitdaging op het gebied van smaak en receptontwikkeling. Binnen ons team werk je met leuke collega's, specialisten & liefhebbers.

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

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

Zin om met ons aan de slag te gaan? Stuur je motivatie + cv naar info@taverno.nl t.a.v. Julius. Proost!

