

CHEF KOK

- 🔪 Verantwoordelijkheid en creativiteit in je functie
- 🔪 Jouw visie en ideeën op de (menu)kaart zetten
- 🔪 Een top salaris boven de KHN CAO
- 🔪 Werken bij de hipste tent van Alphen!

Maggie is dol op heerlijk eten, ondeugend, een tikkeltje eigenwijs, hip en gek op oosterse invloeden. Maggie Blue ligt in het centrum van Alphen aan den Rijn. Een hippe zaak waar je wordt verrast met een veelzijdige kaart. Maggie Blue is alles ineen: restaurant, uitgaansgelegenheid, stadscafé en aanlegplaats. Op ieder moment van de dag, in welk gezelschap dan ook: er staat een tafel voor je klaar met zinnenstrelend eten en een glas whatever-you-feel-like.

Functieomschrijving

Als Chef Kok ben je samen met de Sous Chef verantwoordelijk voor het coördineren en organiseren van de werkzaamheden in de keuken. Jij krijgt de ruimte om samen met je team menukaarten te ontwikkelen, recepturen, mice en place – en inkoop lijsten op te stellen. Tevens beoordeel je binnengekomen producten en gerechten op kwaliteit. Het is een veelzijdige functie waarbij je te maken krijgt met lunch, borrel en diner. Wij onderscheiden ons met onze toffe gerechten zoals de Beef Tataki, DIY Peking Duck, Salmon Ceviche en nog veel meer. Dit worden jouw werkzaamheden:

- Je creativiteit inzetten bij het ontwikkelen van nieuwe menukaarten
- Je doet de dagelijkse bestellingen
- Inplannen en aansturen van medewerkers in de keuken
- Je bewaakt en controleert de kwaliteit van de gerechten
- Je hebt verantwoordelijk voor de werving en selectie van het keukenteam
- Je begeleidt en coacht jouw collega's en leerlingen
- Denken aan verbeteringen van werkprocessen in samenwerking met de Restaurant Manager en het Management
- Toezien op het goed naleven van de voorschriften op het gebied van veiligheid, Arbo en HACCP.

Maggie
Blue

BAR X KITCHEN

"It's fingerlickin' good when Maggie's in the mood!"

Wat heb ik jou te bieden?

Naast een mooi takenpakket, krijg je er ook een team gezellige en enthousiaste collega's bij! En niet te vergeten toffe benefits die bestaan uit:

- Een top salaris boven CAO
- Korting op food&drinks @ Maggie Blue, Wet 'n Wild en Restaurant 's Molenaarsbrug
- Flinke korting op de waterskibaan van Wet 'n Wild
- Sporten voor een onwijs goed tarief bij Bezemer Fitness
- Cursussen, trainingen, workshops en meer (in company & extern)
- Ruimte voor persoonlijke ontwikkeling
- Veel vrijheid in je functie en de mogelijkheid om nieuwe ideeën te verzinnen
- Samenwerken met een team leuke en gemotiveerde collega's

Wie zoeken wij?

Mijn bikkels in de keuken zijn op zoek naar een nieuwe leider die passie voor koken heeft, iemand die het leuk vindt om in een team te werken en er van houdt om het team te coachen, enthousiasmeren en aan te sturen. Deze nieuwe Chef Kok neemt zijn team mee in zijn visie en ideeën, maar vindt het net zo belangrijk om lekker te knallen in de keuken.

Ik zoek iemand met veel ervaring in de keuken en die stressbestendig is. Een waaghals en enthousiasteling die houdt van hard werken, ook in de avonden en weekenden.

Are you ready for Maggie? Then Maggie is ready for YOU!

Heb je vragen of wil je direct solliciteren? Laat het aan Quincy weten!

WhatsApp of bellen: 0635603793

Email: Quincy@maggieblue.nl

