

## **VACATURE - SOUS CHEF // ZELFSTANDIG WERKEND KOK (FULL TIME)**

Compartir, wijnbar & restaurant is gevestigd in de Amsterdamse Spaarndammerbuurt. We zijn open gegaan op 1 september 2019 en we trekken vooral mensen uit de buurt, expats en wijnliefhebbers aan die van lekker en soms net even wat specialer eten houden. Wij schenken veel aandacht aan wijnen en voeren een a la carte menu dat bestaat uit gerechten om te delen.

### **Wat verwachten we van jou?**

Als sous chef werk je nauw samen met onze chef. Jullie zijn samen verantwoordelijk voor de keuken. Dat betekent dat we iemand zoeken die zelfstandig een keuken kan draaien. Jij weet heel goed hoe je efficiënt inkoop en personeel plant maar daarnaast weet je ook te vernieuwen en kan je (ook tijdens drukte) kwaliteit waarborgen.

Je vindt het leuk om je creativiteit om te zetten in geniale gerechten en toont ook graag initiatief. Je staat tegelijkertijd open om dingen samen op te pakken want je staat er bij ons zeker niet alleen voor.

Kortom, we zijn dus opzoek naar een zelfstandige, creatieve en enthousiaste kok met de nodige ervaring.

### **Wat kan je verwachten van ons?**

- We kunnen als het vol is ongeveer 50 couverts draaien per keer. Op de weekend avonden wisselen de tafels nog wel eens voor een tweede keer. Dit is exclusief ons terras.
- We werken met een klein gemotiveerd team die allemaal affiniteit met goed eten en mooie wijnen hebben.
- Een grote (+40 m<sup>2</sup>) en professionele keuken.
- We houden van mensen die creatief zijn, vol goede ideeën en je krijgt dan ook vaak de vrijheid om deze ideeën uit te voeren.
- We bieden een salaris van €2700,- bruto per maand voor 40 uur (excl. vakantiegeld/dagen). Dit bedrag is gemiddeld en ligt aan de ervaring die je als chef kok hebt.
- Naast Compartir hebben wij ook een catering bedrijf: Borrelplank Amsterdam. Zo zullen er ook af en toe evenementen zijn op locatie en dus de nodige afwisseling.