

Voor onze Dignita restaurants en cateringkeuken zoeken wij een

HEAD CHEF (full-time)

We zoeken een uitstekende kandidaat om de rol van head chef bij Dignita Amsterdam op zich te nemen. De juiste kandidaat moet een natuurlijke leider zijn. Omdat je bij ons huidige keukenteam begint in een leidinggevende rol, is het belangrijk dat je snel het respect van het team krijgt door een positief en motiverend rolmodel te zijn, een geweldige ‘can do’ houding te hebben, duidelijk te communiceren, aandacht te hebben voor kleine details, problemen op te lossen en professioneel en netjes te werken. De juiste kandidaat moet uiterst gepassioneerd zijn over eten, omdat je samen met de executive chef nieuwe menu-items implementeert en de hoge culinaire normen moet handhaven waar Dignita om bekend staat. Je moet professioneel zijn opgeleid, met een breed scala aan culinaire ervaring.



We zijn op zoek naar iemand die verantwoordelijkheid neemt en voldoening krijgt door het leiden van het keukenteam en die zich verantwoordelijk voelt voor de gehele culinaire restaurantervaring. De head chef neemt ook algemene keukentaken en alle bijbehorende administratieve/HR-taken op zich. De succesvolle kandidaat heeft ervaring in het beheren van productiekosten, het minimaliseren van verspilling, bestellen en plannen.

Wie zijn wij?



Dignita is een succesvol brunch-concept met 2 restaurants in Amsterdam, Dignita Vondelpark en Dignita Hoftuin, en een drukke MEP/catering keuken in Amsterdam West. We werken met heel veel passie en toewijding om heerlijke brunch-gerechten te serveren en 's avonds catering te verzorgen. We willen dat elke bezoek aan Dignita bijzonder is en hebben daarom een team van collega's die gemotiveerd zijn iets speciaals te creëren, met een focus op de gast. Je werkt nauw samen met de bedrijfsleider en de executive chef om onze organisatie naar een hoger niveau te brengen.

Dignita is een sociale onderneming van Not For Sale. Dit is een internationale organisatie die een kwetsbare groep mensen helpt hun toekomst op te bouwen. Ons team draagt bij aan deze missie – 100% van de winst van Dignita gaat naar Not For Sale – en het bepaalt alles wat we doen.

Over de functie

Omdat onze organisatie groeit, zoek we een head chef om ons team te versterken. Je bent verantwoordelijk voor het dagelijkse management van drie keukenteams, met ondersteuning van de sous-chefkoks. Je leidt de teams om operationeel uitmuntend te werken en de hoogste kwaliteit te leveren. In samenwerking met de executive chef ontwikkel en implementeer je nieuwe gerechten die passen binnen het Dignita brunch- en cateringconcept. Je werkt samen met je werknemers en je bent verantwoordelijk voor hun ontwikkeling en training.

Je taken zijn onder andere:

- Zorg dragen voor de juiste uitvoering van alle recepten en gerechten
- Zorg dragen voor een schone werkomgeving en het volgen van HACCP en FIFO-richtlijnen
- Werkroosters maken voor 3 keukenteams
- Effectieve communicatie en samenwerking met de executive chef, sous-chefkoks, restaurant manager en assistant-managers
- Ontwikkelen van nieuwe gerechten, met de executive chef
- Ontwikkelen en aanpassen van standaarden en procedures om operationeel en zakelijk te verbeteren
- Training en ontwikkeling van medewerkers
- Aannemen van nieuwe collega's



We zoeken:



- Minimaal 5 jaar ervaring als kok, waarvan minstens 2 jaar in een managementfunctie, waarbij je in ieder geval het niveau van sous-chefkok hebt bereikt. Verantwoordelijkheid voor meerdere locaties is een pré.
- Een creatief, ondernemend en vriendelijk persoon die een team kan inspireren en leiden
- Passie voor eten en interesse in nieuwe culinaire ontwikkelingen en trends
- Ervaring met verschillende internationale keukens en werken in een divers team
- Flexibiliteit; beschikbaar om 5 dagen te werken, waaronder in ieder geval 1 weekenddag
- Iemand die goed kan communiceren, en in ieder geval goed Engels spreekt

Wat wij bieden:

- Full-time functie, met marktconform salaris
- Investerings in je persoonlijke ontwikkeling en carrière
- Professionele en fijne werksfeer
- Jong, dynamisch en internationaal team, en een feestcommissie
- Heerlijk eten en drinken
- Normale balans werk-privé (werk overdag)



Denk je dat jij de juiste persoon bent voor deze functie en wil je graag bij ons komen werken? Stuur dan je C.V. en motivatiebrief naar info@eatwelldogood.nl. We nemen dan snel contact met je op!