



DIGNITA

eat well, do good

ZELFSTANDIG WERKEND KOK - EVENTS

Dignita Amsterdam zoekt een ervaren zelfstandig werkend kok/chef de partit voor onze events. Je werkt samen met de Events Chef aan het voorbereiden van gerechten voor onze events in onze mise-en-place keuken in Amsterdam West, en maakt gerechten tijdens events in onze Dignita restaurants tijdens events.

BELANGRIJKSTE TAKEN:

- Plannen en organiseren van je werk in de keuken, zodat je de deadlines haalt voor catering bestellingen en MEP productie voor de restaurants
- Organiseren van je werk en het schoonhouden van de werkruimte, waarbij je zorgvuldig de HACCP regels volgt
- Alle mise-en-place voor events bereiden, volgen van recepten, controleren van portiegrootte en presentatie specificaties
- Bereiden van het events menu en gerechten opmaken, waarbij je onze hoge kwaliteitsstandaarden volgt
- De keukens schoon en opgeruimd houden

WIE BEN JIJ?:

- Je hebt een officiële koksopleiding afgerond en minimaal 1-2 jaar bewezen ervaring als zelfstandig werkend kok
- Je hebt oog voor detail en werkt precies en consistent, waarbij je altijd zorgt dat een hoge kwaliteitsstandaard wordt gevolgd
- Je kan problemen oplossen en recepten aanpassen aan verschillend materiaal. Je begrijpt specifieke patisserie problemen en weet deze op te lossen.
- Je bent bekend met HACCP en zorgt voor een schone werkomgeving door op een opgeruimde en georganiseerde manier te werken

Stuur je C.V. en motivatie brief naar jobs@eatwelldogood.nl en dan nemen we contact met je op!