

massalia

SOUS CHEF

Massalia - de nieuwe restobar op het Beukenplein.
Geïnspireerd door de Franse stad (ooit gesticht door de Grieken) en met invloeden van Griekenland, de roots van chef en eigenaar Angelo Kremmydas. Vanaf juli zijn wij elke dag open voor food, wines, cocktails en vibes. Het à la carte menu bestaat uit small plates, met ook een uitgebreide wijn- en snackkaart.

WAT GA JE DOEN?

- Je geeft leiding aan het keukenteam en stuurt bij waar nodig;
- Je doet de mice en place en bereidt gerechten volgens recept;
- Je krijgt de creatieve ruimte om nieuwe gerechten te ontwikkelen;
- Je beheert en controleert de bestellingen;
- Je bent verantwoordelijk voor de HACCP en veiligheid in de keuken;
- Je zorgt voor een goede werksfeer

WIE ZOEKEN WIJ?

- Je hebt een koksopleiding of beschikt over relevante ervaring;
- Je werkt netjes en efficiënt;
- Je hebt goede communicatieve vaardigheden en weet een team te leiden;
- Je bent in het bezit van een SVH-diploma.

WAT BIEDEN WIJ?

- Ruimte voor professionele ontwikkeling
- Een bovengemiddeld salaris;
- Een jong, internationaal en professioneel team;
- Doorgroeimogelijkheden en interessante trainingen;
- Een werkomgeving met ruimte voor eigen inbreng en initiatieven.

JOIN OUR TEAM

angelo@restobarmassalia.nl