



COMMIS 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?

- Mise en place en bereiding volgens recept;
- Bewaken van de kwaliteit en versheid van producten;
- Correct portioneren, garneren en presenteren van gerechten;
- Ontvangen en controleren van bestellingen;
- Schoonmaken van je werkomgeving.

WIE ZOEKEN WIJ?

- Je hebt een afgeronde koksopleiding of aantoonbare ervaring;
- Je bent positief ingesteld en bent flexibel inzetbaar;
- Je kookt op hoog niveau of je wilt dit leren;
- Je bent een teamplayer en makkelijk benaderbaar;
- Je woont in of om Amsterdam;
- Je bent minimaal 3 dagen per week beschikbaar, waaronder een weekenddag

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.

Kortom, een plek waar jij je ambities waar kunt maken.

JOIN OUR TEAM

angelo@restobarmassalia.nl