

Vind je het leuk om te werken in de keuken van een multicultureel restaurant? Bazar heeft per direct een vacature voor een

### **Zelfstandig Werkend Kok voor minimaal 32 uur per week (locatie Amsterdam)**

Bazar is een multicultureel eethuis met locaties in Amsterdam en Rotterdam. Door de menukaart en de inrichting van de restaurants kom je bij Bazar de wereld tegen! We hebben een grote kaart met multiculturele gerechten.

Bazar is een omgeving waar veel gasten komen, met elkaar doen we er alles aan om de gasten een goed moment te geven en met een glimlach ons restaurant te laten verlaten.

Jij zoekt als Zelfstandig Werkend Kok een multiculturele omgeving om je kennis en je ervaring toe te passen. Jouw drive om het beste voor de gasten klaar te maken vanuit de keuken. Jij bent onderdeel van een groter team waarbij je ieder je eigen verantwoordelijkheid hebt.

Het liefste werk je in een organisatie waarbij er ruimte is voor jouw ontwikkeling en goede ideeën. Er is ruimte voor doorgroeimogelijkheden omdat Bazar over meerdere locaties beschikt.

#### **Jouw uitdaging als Zelfstandig Werkend Kok:**

Als Zelfstandig Werkend Kok ben je verantwoordelijk voor je eigen partie in de keuken. Jij zorgt ervoor dat jouw deel altijd op orde is. De gerechten gaan allemaal tegelijk naar de tafel en daarvoor is een goede samenwerking en communicatie belangrijk. Jij bent creatief daar waar het om de allergenen van de gasten gaat en je kan daardoor makkelijk schakelen in het aanpassen van deze gerechten waar nodig.

#### **Wij gaan voor optimale gastbeleving. Wat zijn jouw kwaliteiten?**

Allereerst ben jij een kok in hart en nieren die zijn enthousiasme voor het koken niet onder stoelen of banken steekt. Als onderdeel van het keukenteam word je omschreven als iemand die rustig blijft tijdens het service en daarnaast ook het beste niet alleen uit zichzelf maar ook uit de rest van het team haalt. Je vindt het fantastisch om elke gast een uniek gerecht te serveren.

Verder vragen wij van je als Zelfstandig Werkend Kok:

- Bij voorkeur een afgeronde opleiding MBO Kok.
- Minimaal 3 jaar relevante ervaring, bij voorkeur ook met grillen.
- Je beschikt over leidinggevende capaciteiten.
- Beschikbaarheid van minimaal 32 uur per week.
- Je bent flexibel in werktijden.
- Je bent in het bezit van leermeester diploma of bent bereid deze te behalen.
- Je bent bereid om op een andere locatie te werken wanneer dit nodig is.

#### **Wij bieden jou als Zelfstandig Werkend Kok:**

Een baan met een salaris passend bij de kennis en ervaring die je meebrengt. We passen hierbij de horeca-cao toe. Hierbij kun je denken aan:

- 25 vakantiedagen bij fulltime dienstverband
- 8% vakantiegeld
- Pensioenregeling met 50% werkgeversbijdrage
- Maaltijden tijdens werktijd

**Wil je meer weten?**

Je kunt voor meer informatie contact opnemen met Lisette Varkevisser (Human Resources) op 06-21243693. Zij legt je graag uit hoe het is om te werken bij Bazar.

Of kom langs op onze vestiging (Albert Cuypstraat 182, Amsterdam), de chefkok of bedrijfsleider vertellen je graag meer.

**Solliciteren?**

Zie je jezelf als medewerker van ons team aan de slag gaan? Dan ontvangen wij graag je sollicitatie die via onderstaande button. We nemen dan snel contact met je op.

Acquisitie naar aanleiding van deze vacature wordt niet op prijs gesteld