

Heb jij oog voor kwaliteit, ben jij flexibel en kan jij goed plannen? Heb jij daarnaast altijd al in een multicultureel eethuis willen werken? Dan zijn wij op zoek naar jou!

Bazar heeft een hotel-restaurant in Rotterdam en een restaurant in Amsterdam. Bazar staat ervoor om verschillende werelden bij elkaar te brengen. Dit doen we dagelijks voor onze gasten met een groot team van medewerkers van verschillende nationaliteiten. Op de menukaart staan gerechten uit Noord-Afrika en het Midden Oosten.

Wij zoeken per direct voor ons restaurant in het centrum van Rotterdam een

Zelfstandig Werkend Kok ***(bij voorkeur fulltime)***

Wat ga je doen?

Omdat we een goed functionerende productiekeuken hebben, hoeft er niet veel gekookt te worden.

- Je bereidt (met name) grillgerechten en beoordeelt daarbij de kwaliteit van de ingrediënten.
- Je plant de werkzaamheden in en ziet toe op de werkzaamheden van de Keuken Assistent.
- Je controleert de binnenkomende bestellingen.
- Je let op de naleving van de hygiëne voorschriften en de HACCP normen.
- In de avond ben je verantwoordelijk voor het afsluiten van de keuken.

Wij vragen

- Minimaal 3 jaar relevante werkervaring en bij voorkeur een opleiding Zelfstandig Werkend Kok op MBO niveau 3.
- Gastvrijheid en service zijn je motto evenals afspraak is afspraak.
- Je bent flexibel, stressbestendig en hebt oog voor detail.
- Je durft verantwoordelijkheid te nemen en kan goed samenwerken.
- Je bent in staat collega's te stimuleren en de efficiency op diverse gebieden te verhogen.
- Je kent de HACCP normen en weet hoe je deze moet toepassen.
- Je hebt kennis van de financiële resultaten van een keuken.

Wij bieden

Een zelfstandige en uitdagende functie binnen een multiculturele organisatie met groeiambities. Salaris op basis van ervaring en kwaliteiten. We passen de Horeca-CAO toe.

Interesse? Stuur dan je motivatiebrief en CV naar hr@hotelbazar.nl o.v.v. vacature Zelfstandig Werkend Kok Rotterdam.