

H U L P K O K

FULLTIME of PARTTIME

Samen met het team ben je verantwoordelijk voor de kwaliteit en gasttevredenheid. Naast het werken in een enthousiast team werk je ook in een prachtige keuken waar je veel kunt leren!

FUNCTIE

- De gerechten van onze nieuwe verrassende menukaart bereiden volgens recept
- Het verrichten van voorbereidende en afrondende werkzaamheden
- Controleren van de ingrediënten en (half)fabricaten op datum en versheid
- Het waarborgen van constante kwaliteit van de totale gastbeleving
- Een optimistische werkhouding wat zorgt voor een leuke werksfeer

BEN JIJ...

- Creatief, enthousiast en energiek?
- Afgestudeerd aan (of bezig met) een koksopleiding of heb jij andere ervaringen in de keuken?
- Zelfstandig, flexibel en stressbestendig?
- Klantvriendelijk, commercieel- en servicegericht?
- Een teamplayer en flexibel?

WAAROM BIJ ONS WERKEN?

- Een 'No Rules' creatieve omgeving
- Samenwerken met Jacob Jan Boerma*** en een gedreven managementteam
- Fijne werksfeer in een gezellig team
- Afwisseling en flexibele werktijden
- Een dienstverband van 38 uur (bij fulltime dienstverband)
- Een salaris conform de cao

NO RULES

No Rules Heinekenplein (opening gepland in maart 2020) is op zoek naar creatieve, enthousiaste en energieke collega's. Een restaurant bedacht en uitgevoerd door Unlimited Label in samenwerking met drie-sterrenchef **Jacob Jan Boerma**. Samen met een gedreven managementteam ga je te werk op een uitdagende werk vloer. Hierbij stuur jij verschillende shifts aan met verschillende doeleinde zoals de lunch, borrel, diner en/ of een gezellige weekend avond. De kaart die we voeren kent 'geen regels' en dat is iets wat je moet overbrengen aan het team en onze gasten. Wij doen het anders, doe jij mee?

SOLLICITEREN?

Ben jij op zoek naar een uitdagende baan bij een gaaf innoverend en nieuw concept in Amsterdam en wil je werken in een jong en dynamisch bedrijf?

Solliciteer dan nu via
werken@norules.nl