

PIZZAMAAKER

FULLTIME of PARTTIME

Je begeleidt, traint en coacht jouw team en draagt zorg voor een fijne en productieve werksfeer. Samen met het team draag jij zorg voor de dagelijkse gang van zaken, de kwaliteit van het product, de service en gasttevredenheid. Daarnaast ben je vrij om je creatieve kant te laten zien met verrassende gerechten voor het menu.

FUNCTIE

- Het waarborgen van de kwaliteit van de pizza en het deeg
- Het waarborgen van de procedures en processen
- Het waarborgen van constante kwaliteit van de totale gastbeleving
- Het toezien op de naleving van de voorschriften op het gebied van veiligheid, Arbo en HACCP

BEN JIJ...

- Creatief, enthousiast en energiek
- Afgestudeerd aan een koksopleiding
- Aantal jaren werkzaam geweest in de keuken
- Ervaren met de bereiding van pizza
- Een motivator, teamplayer en flexibel

WAAROM BIJ ONS WERKEN?

- Een 'No Rules' creatieve omgeving met ruimte voor eigen (culinaire) inbreng
- Samenwerken met Jacob Jan Boerma***
- Een nieuw concept opstarten
- Fijne werksfeer in een gezellig team
- Afwisseling en flexibele werktijden
- Een salaris boven 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 team ga je te werk op een uitdagende werk vloer. Hierbij serveer je de gasten 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