

T W E N T Y   S E V E N  
A M S T E R D A M

## Ontbijt Chef

### Fulltime/Partime

Wil je onderdeel zijn van het meest ambitieuze team in Amsterdam? Pal op de Dam werkend in hartje Amsterdam in een bijzondere entourage? Zowel werkzaam zijn voor het hotel, bar als restaurant?

Wil jij je ergens thuis voelen en kunnen opvallen? Wij zijn een klein en jong team, met persoonlijkheid en strategie gaan wij voor die absolute droombeleving.

Bij ons wordt heel snel geschakeld, wij zijn ruimdenkend en creatief. Wij beschikken over de beste spullen en hier werk jij dagelijks mee. Wij zijn klein en dat is onze kracht om onze doelen te bereiken. We geven ontwikkelingsmogelijkheden en verwerken die in onze eigen opleidingstrajecten.

#### Wie ben jij?

Een vroege vogel! Jij bent op je best op de vroege ochtend, en staat dan het liefst in de keuken. Jij hebt een passie voor koken en een oog voor detail. Jij bent een echte teamplayer maar kan ook goed zelfstandig werken. Met jouw hands-on mentaliteit ben jij het liefst de hele dag (pro)actief aan het werk. Je bent flexibel, hebt een goed doorzettingsvermogen en bent stressbestendig. Verder ben jij minimaal mbo-niveau 2 opgeleid, heb je ervaring in soortgelijke functie en ben je woonachtig in de omgeving van het hotel.

#### Wat ga je doen?

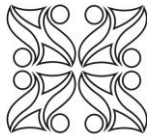
Het ontbijt, lunch en diner staan onder leiding van onze Executive Chef Tim Golsteijn. Het ontbijt zal je samen met hem neerzetten en hiernaast ondersteunend zijn aan Bougainville door te helpen lunch en roomservice te bereiden. Je zal onderdeel zijn van een klein en jong team, die uit elke dag het beste wil halen.

Een gewone dag zal er als volgt uit zien:

In alle vroegte ga jij het ontbijt voorbereiden en een goede start van de dag voor onze gasten verzorgen. Je bent verantwoordelijk voor het bereiden van ontbijtgerechten en de mise en place. Daarnaast bestel je, controleer en berg je op de binnengekomen bestellingen en zorg je er voor dat de werkomgeving schoon en opgeruimd blijft. We zijn een klein boutique hotel met zijn 16 suites en je werkt zelfstandig totdat de rest van het team binnenkomt, waarvoor je ondersteuning zal bieden voor lunch en roomservice gerechten voor het hotel en bar. Dit alles werkend in de mooiste keuken van Amsterdam met top uitzicht over het Rokin en Dam.

#### Wat ga je concreet doen?

- Je draagt zorg voor het bereiden van diverse ontbijt gerechten, recepten en planning,
- Bestellingen bereiden conform portionerings- en kwaliteitsnormen die in recepten zijn vastgelegd;
- Voedselgebruik beheersen om verspilling tegen te gaan;
- Hygiëne- en reinigingsnormen handhaven in de keuken om (minstens) te voldoen aan de plaatselijke wetgeving op het gebied van gezondheid en veiligheid;
- Zorgen voor een schone en opgeruimde werkomgeving, waaronder koelingen en aanrechten;
- Te allen tijde de veiligheidsprotocollen en -procedures van het hotel in acht nemen;
- Helpen met de afwas of andere voorkomende keukenwerkzaamheden;
- Werken in een team en communiceren met andere afdelingen voor een uitstekende kwaliteit en service;
- Bij gelegenheid rechtstreeks met gasten communiceren;
- Helpen bij andere taken wanneer dit gevraagd wordt.



**T W E N T Y   S E V E N**  
**A M S T E R D A M**

Ben jij die **extra ster** in het team van Hotel TwentySeven die de gasten laat stralen van geluk? Stuur dan snel jouw CV en motivatiebrief naar [hr@hoteltwentyseven.com](mailto:hr@hoteltwentyseven.com).

Met vriendelijke groet,  
Hotel TwentySeven

**De werktijden zijn van 06:30 – 14:30 uur.**