



T W E N T Y   S E V E N  
AMSTERDAM

## Demi Chef de Rang

Fulltime/Parttime

Eric Toren, visionair op het gebied van hotellerie en tweevoudig winnaar van hotelier of the Year Award, heeft er altijd van gedroomd een werkelijk uniek hotel te creëren waar gasten een onvergetelijke ervaring zullen beleven. Gaat jouw hart sneller kloppen van het creëren van een onevenaarbare gastbeleving? Heb jij ook altijd alles mogelijk willen maken voor jouw gasten? Dan zoeken wij jou!

De ziel van Hotel Twenty Seven komt tot leven in het kloppende hart van Amsterdam in een super persoonlijke omgeving, pal op de Dam. Jij gaat onderdeel uit maken van Toren's crème de la crème team bestaande uit een hoog gekwalificeerd maar vooral gepassioneerd team waaronder Executive Chef Tim Golsteijn en s' werelds beste wijnproever en talentvol sommelier van het jaar Lendl Mijnhijmer. Als jij net zo bevlogen bent als ons, dan zoeken wij jou. Wil jij samen met ons met trots de top van gastvrijheid representeren? Aarzel dan niet langer en solliciteer nu!

### Wie ben jij?

Een ambitieuze culinaire professional met een passie om jouw kennis en enthousiasme over te brengen aan je gasten.

Jij maakt het gasten graag zo goed mogelijk naar hun zin en weet hoe je service van het hoogste niveau kan verlenen.

Met jouw uitgebreide gastronomische kennis en je scherpe oog voor detail, overtreft jij continue de verwachtingen van onze gasten en voorzie jij hen van persoonlijke service. Je blijft ondanks de hectische situaties die kunnen voorkomen, accuraat werken en regelt alles tot in de puntjes. Verder heb jij het liefst (meerdere jaren) werkervaring in een restaurant op sterren niveau, het liefst in soortgelijke functie en spreek je vloeiend de Nederlandse en Engelse taal.

### Wat ga je doen?

Jij zal volop bezig zijn met het voorbereiden en leveren van hoogstaande service. Jij zal werkzaam zijn in het restaurant Bougainville, maar ook bezig zijn met het verzorgen van in suite dining en het brengen van amenities. Voor concrete werkzaamheden zie uiteenzetting onderaan deze vacature.

Hotel TwentySeven is een werkgever die veel nadruk legt op de ontwikkeling van onze werknemers, door een creatieve en positieve werkcultuur te creëren. Wanneer jij behoefte hebt aan trainingen of begeleiding, zullen wij deze voor jou verzorgen.

### Wat ga je concreet doen?

- Zorg dragen voor voorbereidende werkzaamheden voor de bediening;
- Het leveren van hoogstaande service in het restaurant;
  - serveren van gerechten met passende wijnen
  - gerechten aan tafel bereiden
  - inspelen en overtreffen van de wensen van de gast
- Het zorgdragen voor naleving van hygiënevoorschriften (Arbo-normen) en (voedsel)veiligheidsreglementen, onder meer HACCP;
- Het zorgen voor de juiste uitvoering van de diverse procedures binnen de afdeling;
- Het continue blijven vernieuwen en proactief de service verbeteren aan de hand van feedback van onze gasten;
- Verzorgen van in-suite dining;
- Het naar de kamer brengen van amenities.

### Wat bieden wij jou?

- De mogelijkheid en vrijheid krijgen om je droom na te streven;
- Werken in een jong en energiek team;
- Leren van de besten in hun beroep!
- Inspirerende locatie en werkomgeving.

Ben jij die **extra ster** in het team van Hotel TwentySeven die de gasten laat stralen van geluk? Verwezenlijk je droom en stuur je sollicitatie naar onderstaand e-mailadres.

Met vriendelijke groet,  
Hotel TwentySeven  
[hr@hoteltwentyseven.com](mailto:hr@hoteltwentyseven.com)

*For any applicants that are from abroad, please know that we require them to fluently speak and write Dutch as well as English.*