

zelfstandig werkend kok I – Sea Palace Restaurant Amsterdam

Sea Palace is een authentiek Chinees restaurant, gevestigd op een drijvend paviljoen in het centrum van Amsterdam. Al jarenlang staan wij bekend om onze authentieke Chinese keuken en gastvrije sfeer. Ter versterking van ons keukenteam zijn wij op zoek naar een zelfstandig werkend kok I.

De werkzaamheden vinden voornamelijk plaats achter de wok.

resultaatgebieden

- bijdragen aan en coördineren van de kook- en bereidingsprocessen
- bijdragen aan de ontwikkeling van de menukaart van het restaurant
- bewaken van de kwaliteit van de gerechten
- inbreng leveren voor de ontwikkeling van nieuwe recepten
- taken van de souschef overnemen in geval van ziekte of vakantie

competenties

- tenminste diploma mbo 3 of mbo niveau 3 werk- en denkniveau
- een goede beheersing van de vaktechnische kennis en vaardigheden
- tonen van eigen initiatief
- goed omgaan met stress en piekbelasting
- vermogen te functioneren in de context van het restaurant

Een kandidaat die op dit moment nog niet over alle kwalificaties beschikt, maar wel de ambitie heeft om deze door middel van een interne opleiding te verwerven, wordt uitgenodigd te solliciteren.

wat wij bieden

- een functie binnen een stabiel team in een uniek, authentiek restaurant
- marktconform salaris en arbeidsvoorwaarden (salaris: € 2.600,- tot € 3.000,- bruto per maand – afhankelijk van opleiding en ervaring)

interesse?

Stuur je cv en motivatie naar sollicitatie@seapalace.nl

Independent Chef I – Sea Palace Restaurant Amsterdam

Sea Palace is an authentic Chinese restaurant located on a floating pavilion in the center of Amsterdam. For many years, we have been known for our authentic Chinese cuisine and warm hospitality. To strengthen our kitchen team, we are looking for an independent chef I.

The work is primarily focused on cooking at the wok station.

Key Result Areas

- contributing to and coordinating the cooking and preparation processes
- contributing to the development of the restaurant's menu
- monitoring the quality of the dishes
- providing input for the development of new recipes
- taking over the sous-chef's responsibilities in case of illness or vacation

Competencies

- minimum mbo level 3 diploma or equivalent working and thinking level
- good command of technical cooking knowledge and skills
- shows personal initiative
- able to handle stress and perform during peak hours
- ability to function within the context of the restaurant

Candidates who do not currently meet all qualifications but have the ambition to obtain them through internal training are invited to apply.

What We Offer

- a position within a stable team in a unique, authentic restaurant
- competitive salary and employment conditions (salary: €2,600 to €3,000 gross per month – depending on education and experience)

Interested?

Send your motivation and CV to sollicitatie@seapalace.nl

简体中文版

招聘职位：独立工作厨师 – 海上皇宫餐厅（阿姆斯特丹）

海上皇宫是一家位于阿姆斯特丹市中心水上亭阁的正宗中餐厅，多年来因其地道的中式菜肴和热情好客而闻名。为了加强厨房团队，我们现招聘一名独立工作的厨师。

工作主要集中在炒锅区域。

工作成果领域

- 参与并协调烹饪和准备工作流程
- 协助餐厅菜单的开发
- 监督菜品质量
- 为新菜品的研发提供建议和创意
- 在副厨师长病假或休假期间接替其工作

能力要求

- 至少具备 mbo 3 级文凭或同等的工作和思维能力
- 良好的专业烹饪知识和技能
- 主动性强
- 能应对压力和高峰时段的工作负荷
- 能够适应餐厅的工作环境

目前尚未具备所有资格但有志通过内部培训获得的应聘者，同样欢迎申请。

我们提供

- 稳定团队中的职位，环境独特，餐厅正宗
- 合理的薪资待遇和工作条件

有意者请将简历发送至 [电子邮箱]，如有疑问请联系 [联系人/电话]。