

Vacature: Chefkok bij Bottega di Wendy – 32/26 uur

Ben jij een gepassioneerde chefkok met een voorliefde voor de authentieke Italiaanse keuken? Wil jij jouw culinaire creativiteit inzetten om onze gasten te betoveren met smaakvolle gerechten en verhalen die de ziel van Italië vertellen? Dan zoeken wij jou bij Bottega di Wendy, het kloppende hart van de Italiaanse gastronomie in Gemert!

Over Bottega di Wendy

Bij Bottega di Wendy draait alles om één ding: Autentica Passione Italiana.

Wij brengen de sfeer van Bologna naar Gemert, met gerechten die zijn bereid met liefde, vakmanschap en de beste seizoensgebonden ingrediënten. Onze gasten komen niet alleen voor het eten, maar voor een complete Italiaanse beleving – en daar speel jij als chefkok een hoofdrol in.



Wat ga je doen?

Als chefkok ben jij de drijvende kracht achter onze keuken en het gezicht van de Italiaanse passie die we aan onze gasten willen overbrengen.

Jouw verantwoordelijkheden:

- Creatieve menuontwikkeling: Van seizoensgebonden gerechten, tot creatieve smaaksensaties tijdens thema diners of ontwikkel inspirerende nieuwe hapjes voor onze zomerkaart.
- Keukenbeheer: Verantwoordelijk voor inkoop, voorraadbeheer, en het calculeren van gerechten. De keuken is echt jouw 'winkeltje'.
- Teamspeler: Leid het keukenteam en werk samen om onze gasten de ultieme Italiaanse beleving te geven.
- Kwaliteit & Hygiëne: Zorg voor een vlekkeloze werkplek, volgens HACCP-richtlijnen, zodat elke shift in een schone en georganiseerde keuken begint.
- Gastvrijheid door eten: Laat jouw gerechten spreken en vertel via jouw creaties het verhaal van Italië.

Wie zoeken wij?

Wij zijn op zoek naar een chefkok die:

- Passie heeft voor de Italiaanse keuken en cultuur.
- Die de smaak van Italië snapt en kan begrijpen.
- Creatief en vernieuwend is, met oog voor smaak en presentatie.
- Zelfstandig en nauwkeurig werkt, met een hands-on mentaliteit.
- Ervaring heeft met keukenbeheer, inclusief inkoop en calculatie.
- Bekend is met HACCP-richtlijnen en hygiëne hoog in het vaandel heeft.
- Een positieve en inspirerende teamspeler is.

Wat bieden wij?

- Mogelijk dienstverband van 32-36 uur met genoeg ruimte voor creativiteit en eigen inbreng.
- Uiteraard een goed salaris, wat we graag bespreken na de eerste kop Italiaanse koffie.
- Werken in een warme, gastvrije omgeving waar jouw passie voor de Italiaanse keuken centraal staat.
- Een plek waar jouw talent wordt gewaardeerd en je onderdeel bent van een hecht team.
- De mogelijkheid om jouw stempel te drukken op een restaurant dat bekend staat om zijn authentieke Italiaanse sfeer.

Interesse?

Wil jij de blitz maken in ons restaurant? We hebben een authentiek Berkel snijmachine die we graag inzetten voor een extra stukje gastbeleving

Dus kun jij niet wachten om jouw culinaire talent in te zetten en deel uit te maken van het team van Bottega di Wendy?

Stuur dan jouw CV en motivatie naar joost@bottegadiwendy.nl en wie weet ben jij binnenkort de nieuwe keyfigure in onze keuken!

Benvenuto a bordo!