

Chef de Partie

INK Hotel Amsterdam / PRESSROOM

Ready to get INKed? Voor ons PRESSROOM team zijn wij op zoek naar een creatieve Chef de Partie. Lijkt het je heerlijk om gasten vanuit onze open keuken mee te nemen in jouw passie voor koken? Waar wacht je nog op... start een nieuw hoofdstuk in jouw carrière samen met ons!

Restaurant PRESSROOM is onderdeel van INK Hotel Amsterdam. Het hotel dankt haar naam aan de rijke historie van het pand. Als voormalige thuishaven van de Nederlandse krant 'De Tijd' was het de plek waar verhalen ontstonden, werden geschreven en uiteindelijk gedrukt in inkt. INK Hotel Amsterdam is een onconventioneel lifestyle hotel. De klassieke regels van gastvrijheid worden vrij vertaald naar vandaag en zo wordt definitie van 'luxe' herschreven in INK.

The Script

Oké.. Natuurlijk wil je, voordat je verder leest, eerst weten hoe het is om als Chef de Parti te werken bij PRESSROOM. Je komt terecht in een team van 80 collega's verspreid over verschillende afdelingen van INK Hotel Amsterdam. Ons kloppend hart van het hotel is het restaurant PRESSROOM. In de keuken van krijg je 9 directe collega's. De voertaal in onze keuken is Engels maar ondanks dat is zit de Amsterdamse direct- en nuchterheid er lekker in. We zijn een jong team en onze chef lan is in 2018 gestart dus het team is nog volop in beweging. Het roomservice menu kan bijvoorbeeld nog best een update gebruiken. Verder werken we met verschillende influencers om PRESSROOM op de kaart te zetten onder de Amsterdammers. Past deze baan bij mijn levensstijl? Je draait bij PRESSROOM zowel lunch en diner, dus je kan gewoon uitslapen! We hebben in de keuken veel verschillende achtergronden en invloeden. Je kunt bij PRESSROOM dus heel goed van elkaar leren. Vindt je het leuk om de kennis die hebt over te brengen aan anderen? Dat komt goed uit want wij bieden jou een opleiding Leermeester aan! Welke impact kan ik maken in deze baan? Het is een klein team dus je eigen input en inspiratie wordt gewaardeerd.

Wat zeggen collega's?

Om je een beeld te geven van hoe het is om bij ons te werken hebben we een huidige kok aan zijn jasje getrokken en gevraagd hoe hij het vind om bij ons te werken. Op deze vraag werd gereageerd dat bij de PRESSROOM het teamwork erg belangrijk is. Je bent als Chef de Partie wel verantwoordelijk voor je eigen onderdeel maar, helpt elkaar toch als er ergens een extra handje nodig is, dus wel zelfstandig maar niet alleen. Verder werd er aangegeven dat het prettig wordt gevonden om voor een hotelketen te werken, dit met oog op doorgroeimogelijkheden.

Wat bieden wij jou?

Je krijgt de mogelijkheid om je verantwoordelijkheden te verbreden door aan de slag te gaan in een van onze projectgroepen. ThINK: Be Balanced, waarin je een programma ontwikkeld voor een fit & healthy lifestyle - ThINKables, wanneer je een bijdrage wil leveren aan ons life en leed beleid - Planet 21; heb jij inclusief en verantwoordelijk ondernemen net zo hoog in het vaandel staan als wij, deel dan hier je ideeën!

En wij bieden meer. Binnen INK Hotel Amsterdam vinden we persoonlijke touch en groei erg belangrijk; we staan stil bij persoonlijke gebeurtenissen en bieden een uitgebreid trainingsprogramma. Naast 25 vakantiedagen, een reiskostenregeling en mogelijkheid tot deelname aan het fietsplan, bieden wij al onze medewerkers een bonusregeling. De bonusregeling bestaat onder andere uit persoonlijke doelstellingen, waardoor je hier zelf echt invloed op hebt.

Share your story

Wij zijn op zoek naar een enthousiaste Chef de Partie die met ons het verhaal van PRESSROOM succesvol de ether inschiet. Daarnaast letten wij bij de selectie op:

- Je bent in het bezit van MBO niveau 3 koks opleiding;
- Circa 2 jaar ervaring in een professionele (open) restaurantkeuken;
- Diploma Sociale Hygiëne

Klinkt goed?

Zie jij jezelf wel een stempel binnen het team van INK Hotel Amsterdam? We zien graag je CV tegemoet! Je kan deze mailen naar Sabine en Linel op emailadres h1159-hr1@accor.com. Heb je nog een vraag of wil je meer weten? Dan mag je altijd mailen! Reageren op deze vacature kan tot 5 april 2019.

