

VACATURE: HEAD CHEF BIJ PAVAROTTI DELFT (FT)

Pavarotti Delft is een Italiaans restaurant gelegen in het historische station van Delft. Deze locatie is goed bereikbaar en de charme van het oude station is nog steeds zichtbaar. Bij Pavarotti vind je een uitgebreide menukaart met uitsluitend verse ingrediënten. Dagelijks draaien we ons pizzadeeg vers en maken we vijf verschillende soorten pasta in ons pastalaboratorium.

Bij ons staan service en kwaliteit voorop; we willen onze gasten een onvergetelijke ervaring bieden. Ben jij klaar voor een nieuwe uitdaging in deze Italiaanse keuken en wil je ons helpen om van elk gerecht een feestje te maken? Dan ben jij misschien de Head Chef die wij zoeken!

FUNCTIEOMSCHRIJVING

Als Head Chef bij Pavarotti Delft ben je de drijvende kracht in onze keuken. Je leidt het keukenteam, waar je als een echte 'papa' en motivator fungeert. Jij bent een 'hard worker' met passie voor het vak en zorgt ervoor dat elk gerecht perfect is. Je hebt een scherp oog voor kwaliteit en levert input voor nieuwe gerechten. Samen met je team ben je verantwoordelijk voor lunch en diner voor vele gasten.

ALLROUND HEAD CHEF RESPONSIBILITIES

- Je bent operationeel betrokken bij het team
- Inspireren, motiveren en leiden van het keukenteam
- Zorgdragen voor het bereiden van gerechten volgens de hoge kwaliteits- en vaktechnische standaarden van het Pavarotti-concept
- Ontwikkelen en implementeren van nieuwe gerechten en menu's die passen bij het Pavarotti-concept
- Beheren van de keuken op alle fronten, inclusief voorraadbeheer, bestellingen en naleving van hygiëneregels zoals HACCP en allergeneninformatie
- Organiseren en coördineren van de dagelijkse keukenactiviteiten, inclusief personeelsplanning, om een soepele werking te garanderen

WAT WE EXPECT FROM YOU

- Relevante werkervaring in een soortgelijke functie
- Eigenschappen zoals initiatiefrijk, leergierig, creatief en gestructureerd
- Vermogen om het overzicht te bewaren tijdens piekmomenten
- Goede kennis van relevante wet- en regelgeving, zoals HACCP en allergenen
- In bezit zijn van het SVH Diploma Sociale Hygiëne is een pré
- Klaar om het keukenteam naar een hoger niveau te tillen met jouw kwalificaties en ervaring

PAVAROTTI HOSPITALITY GROUP OFFERS

- Een inspirerende werkplek met een echte familiesfeer
- Geen dag is hetzelfde. Binnen deze afwisselende én uitdagende functie kun jij jezelf maximaal ontwikkelen en doorgroeien binnen onze organisatie
- Je krijgt een fulltime contract en salaris op managementniveau
- Bonusregeling (13e, 14e of zelfs 15e maand) op basis van succes
- Onze groeiende organisatie creëert kansen voor iedereen met potentie

Als je klaar bent voor deze uitdaging, twijfel dan niet en neem contact met ons op! Wij zien graag jouw motivatie en cv tegemoet via werken@bighoreca.nl