

Gitane

PASTRY CHEF

Gitane is een café restaurant in oud-West, op de Jan Pieter Heijestraat. Zeven dagen in de week zijn onze gasten welkom, van ontbijt tot diner en later. Chef en eigenaar Angelo Kremmydas kookt met verse en seizoensgebonden producten, met een focus op de Mediterrane keuken. Het à la carte menu bestaat uit small plates, voor zowel ontbijt als lunch en diner, met ook een uitgebreide snackkaart.

Bij Gitane willen wij een buurtfunctie creëren, waarin de gast zich welkom voelt op elk moment van de dag. Door de levendige winkelstraat (Jan Pieter Heijestraat) en de mix van culturen in Oud-West, komt er een gevarieerd publiek. Onze gasten bestaan uit een mix van Amsterdammers, expats, buurtbewoners en toeristen die een interesse delen met ons voor kwalitatieve (natuur)wijnen en een culinaire beleving.

Wat ga je doen?

Verantwoordelijk voor patisserie en de dessertkaart van ontwikkeling tot presentatie;
Naast het maken van desserts ondersteun je het team aan de koude kant;
Samen met het team zorgen voor vlekkeloze service en kwaliteit;
Creatieve input wordt gewaardeerd en je krijgt ruimte voor innovatie in nieuwe recepten.

Wie zoeken wij?

Je bent een gepassioneerde pastry chef met minimaal 1 jaar ervaring;
Je bent fulltime beschikbaar en woont in of rondom Amsterdam;
Je bent bedreven in bakken en het maken van desserts;
Je hebt kennis van patisserie en gevoel voor gastronomie;
Je bent een teamspeler met een positieve en proactieve mindset.

Wat bieden wij?

Ruimte voor professionele ontwikkeling;
Een bovengemiddeld salaris;
Een jong, internationaal en professioneel team;
Doorgroeimogelijkheden en interessante trainingen;
Een werkomgeving met ruimte voor eigen inbreng en initiatieven.

Kortom, een plek waar jij je ambities waar kunt maken.

Join our team!
angelo@gitane.amsterdam