

Gitane

COMMIS 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?

- Mise en place en bereiding volgens recept;
- Bewaken van de kwaliteit en versheid van producten;
- Correct portioneren, garneren en presenteren van gerechten;
- Ontvangen en controleren van bestellingen;
- Schoonmaken van je werkomgeving.

Wie zoeken wij?

- Je hebt een afgeronde koksopleiding of aantoonbare ervaring;
- Je bent positief ingesteld en bent flexibel inzetbaar;
- Je kookt op hoog niveau of je wilt dit leren;
- Je bent een teamplayer en makkelijk benaderbaar;
- Je woont in of om Amsterdam;
- Je bent minimaal 3 dagen per week beschikbaar, waaronder een weekenddag.

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