



T W E N T Y S E V E N

A M S T E R D A M

Chef de Rang

Wil jij deel uitmaken van een ongeëvenaarde gastronomische beleving, op het hoogste niveau? Samenwerken met de prijswinnende en beste kenners uit het vak, als ook een dynamisch jong team dat de ambitie heeft aan de top van Nederland te staan? Dan zoeken wij jou!

Restaurant Bougainville staat onder de kenners bekend om zijn geweldige diners en gastronomische ervaringen vol fantasierijke creaties. Binnen één jaar na opening is Restaurant Bougainville met een Michelinster bekroond, de keuken wordt geleid door Executive Chef Tim Golsteijn. In de afgelopen 5 jaar hebben wij meerdere prijzen mogen binnen slepen, zoals de beste Sommelier van Nederland 2018-2019 en winnaar van de McNie tasting trophy (Lendl Mijnhijmer) en Hennessy Gastvrijheidsprijs 2021 (Max Oude Veldhuis).

Als Chef de Rang ben je niet alleen verantwoordelijk voor de nodige voorbereidingen van het restaurant, maar ook voor het leveren van bediening op hoog niveau. Restaurant Bougainville staat onder de kenners bekend om zijn geweldige diners en gastronomische ervaringen vol fantasierijke creaties. In een notendop is het jouw taak om aan alle wensen en behoeften van onze gasten te voldoen. Behandel ze met respect en vriendelijkheid terwijl jij ze uitgebreid informeert over de gerechten die worden aangeboden. Daarin word je getraind en begeleidt door de besten uit het vak, om jouw ontwikkeling voorop te zetten. Wanneer jij behoefte hebt aan training of begeleiding, zullen wij jou deze bieden.

Hotel TwentySeven en Restaurant Bougainville zijn een bestemming en toevluchtsoord, waar alles mogelijk is voor onze gasten en onze medewerkers natuurlijk heel erg belangrijk zijn. Nieuwe collega's krijgen een warm welkom en we zorgen samen voor een werkplek waar elke medewerker zich veilig en thuis voelt.

Kort gezegd dit ga je doen:

- Zorg dragen voor voorbereidende werkzaamheden voor de bediening;
- Het leveren van hoogstaande service in het restaurant;
 - serveren van gerechten met passende wijnen
 - gerechten aan tafel bereiden
 - inspelen en overtreffen van de wensen van de gast
- Het zorgdragen voor naleving van hygiënevoorschriften (Arbo-normen) en (voedsel)veiligheidsreglementen, onder meer HACCP;
- Het zorgen voor de juiste uitvoering van de diverse procedures binnen de afdeling;
- Het continue blijven vernieuwen en proactief de service verbeteren aan de hand van feedback van onze gasten.

Hier herken jij jezelf in:



T W E N T Y S E V E N

A M S T E R D A M

- Je bent een ambitieuze culinaire professional met een passie om jouw kennis en enthousiasme over te brengen aan onze gasten;
- Jij maakt het gasten graag zo goed mogelijk naar hun zin;
- Je weet hoe je service van het hoogste niveau kan verlenen;
- Met jouw uitgebreide gastronomische kennis en je scherpe oog voor detail, overtreft jij continu de verwachtingen van onze gasten en voorziet jij hen van persoonlijke service;
- Je blijft ondanks de hectische situaties, die kunnen voorkomen, accuraat werken en regelt alles tot in de puntjes;
- Werkervaring in een restaurant op sterrenniveau is een pre;
- Je spreekt vloeiend de Nederlandse en Engelse taal.

Wat wij je bieden

- Salaris tussen € 1.950,- en € 2.400,- (bruto o.b.v. 38 uur, afhankelijk van kennis en ervaring)
- Uitzicht op een vast contract
- 8% vakantiegeld en pensioen
- Reiskosten vergoeding buiten Amsterdam
- Lunch en avondeten wordt voor je verzorgd
- 25 vakantiedagen op basis van een fulltime contract (38 uur)
- Verjaardagen worden niet vergeten
- Leren van de besten in hun vak!

Wil je daarnaast werken op een **inspirerende** locatie en werkomgeving, de vrijheid krijgen om je **droom na te streven** en werken in een **jong en energiek team**? De ruim 80 **enthousiaste collega's** staan klaar om je een **warm welkom** te geven!

Ben jij die **extra ster** in het team van Hotel TwentySeven die de gasten laat **stralen van geluk**? Stuur dan je motivatiebrief en cv naar career@hoteltwentyseven.com. Je kunt je reactie richten aan Lendl Mijnhijmer (Wine Director/ Restaurant Manager). **Wie weet tot snel!**