



EXECUTIVE CHEF

Als Executive Chef bij Artventura ben jij verantwoordelijk voor de gehele food afdeling van Artventura. Van het samenstellen van menu's die klanten doen watertanden, inkoop en MEP tot het meegeven van het laatste dessert van de avond. Het reilen en zeilen van de productiekeuken valt onder jouw verantwoordelijkheid. Je werkt nauw samen met de project- en event managers en verzekert de gasten van smakelijk en visueel aantrekkelijk eten van het hoogste niveau. Hiernaast krijg je de vrijheid om je eigen keukenteam samen te stellen.

DIT IS WAT WIJ TE BIEDEN HEBBEN

- Een uitdagende werkomgeving die past bij jouw ambities
- Een zelfstandige functie met veel verantwoordelijkheid en ruimte voor eigen inbreng
- Werken voor de meest bijzondere en uiteenlopende klanten; van Dior tot Fendi en van Deloitte tot Adidas. Van persontbijt tot winkel opening en van luxe 3-gangen lunch tot een volledige huwelijksdag. Uiteenlopend van 10 tot 1000 personen
- Een volledig uitgeruste en zeer ruime productiekeuken
- Een professioneel productieteam waar je mee samenwerkt
- Veel variatie, geen event, menu of locatie is hetzelfde
- Een marktconform salaris ++, bonus regeling en vervoer van de zaak

JOUW WERKZAAMHEDEN

- Menuvoorstellen (ontbijt, lunch, diner, borrel, etc) aandragen voor nieuwe of bestaande klanten, hierin verwerk je de nieuwste trends op het gebied van smaak, beleving en presentatie
- Inkoop- en productiedocumenten uitwerken voor evenementen
- Inkoop- en productieplanningen uitwerken en communiceren met project/event manager, welke keuken- en/of serveermaterialen zijn er nodig op locatie? Maar ook: op welk mastiek komen de gerechten het best tot hun recht?
- Inkoop en MEP, zorg dragen voor een juiste productverwerking en voorbereiding
- Uitvoerend chef op locatie
- Planning van het keukenteam en dagelijks management van de productiekeuken

JOUW PROFIEL

- Je hebt minimaal 3 tot 5 jaar ervaring in de keuken, bij voorkeur in event catering
- Je heb ervaring in het samenwerken met project- en event managers
- Je werkt zelfstandig én hebt ervaring met het aansturen van een keukenteam (bv. tijdens een event of met MEP)
- Je werkt netjes en gestructureerd
- Je bent altijd op de hoogte van de laatste food trends
- Je bent flexibel en ziet het als een uitdaging de dagelijkse operatie van de keuken onder je hoede te nemen
- Je bent full time beschikbaar
- Je bent bij voorkeur wonend in omgeving Amsterdam en in het bezit van rijbewijs-B

SOLLICITEREN?

Mail jouw motivatie en cv naar amy@art-ventura.nl