

VACATURE CHEF DE PARTIE (FT) 4 DAGEN PER WEEK

ALOHA een uniek restaurant op een unieke locatie.

Lokaal, seizoensgebonden en circulair.



WIJ willen iedereen laten kennismaken met het mooie en vaak onbekende aanbod uit Rotterdam en omgeving. We hebben een compacte menukaart die regelmatig wisselt. We zetten ons in voor de lokale keuken waarbij we met de beste leveranciers en boeren uit de omgeving werken. Creativiteit staat centraal in alles wat we bereiden. Ook heeft Aloha een moestuin op het terras waaruit gewerkt wordt. We zijn uniek in de manier waarop we voedselverspilling tegengaan.



WIJ ZOEKEN een gedreven kok met productkennis en de kwaliteiten om zelfstandig een sectie in een grote keuken te kunnen draaien. Je kan goed omgaan met de organisatie die komt kijken bij de dagelijkse mise en place werkzaamheden. Je bent creatief en meedenkend. Je bent gewend om met hoogwaardige verse producten te werken en respecteert natuur, ambacht en product.

WIJ BIEDEN een zeer ambitieuze werk en leeromgeving waarbij je verdeeld over vier dagen fulltime werkt. De werktijden en salaris worden in overleg afgestemd.

We onderhouden een kleine tuin bij het restaurant waaruit geplukt wordt. We bezoeken met enige regelmaat onze leveranciers voor inspiratie tours waar jij onderdeel van bent.

Je leert technieken zoals het maken van miso en fermenteren van groenten en wordt betrokken bij het creatieve proces van gerecht ontwikkeling.

Stuur een mail naar info@alohabar.nl als deze functie voor jou moet zijn!

