



VACATURE CHEF / ZELFSTANDIG WERKENDE KOK

Over RADION

RADION, gevestigd in het voormalige tandheelkundig centrum ACTA in Amsterdam Nieuw West, is een creatief podium dat ruimte biedt aan een breed spectrum van cultuur. Naast onze clubzalen, eetcafé en expositieruimte, stimuleert RADION het samenbrengen van verschillende achtergronden & disciplines. Een jaar geleden heeft RADION een nieuwe start gemaakt op het gebied van management maar ook qua identiteit & filosofie. We bestaan uit een klein, gepassioneerd & hecht team die ons verhaal vertellen met ruimte voor eigen inbreng. Kortom RADION is op zoek naar ambitieuze mensen die ons team komen versterken. Bovendien is Amsterdam Nieuw West één van de snelst groeiende stadsdelen met weinig horeca gelegenheid waar veel kansen liggen.

Chef / zelfstandig werkende kok

We zoeken een kok die ontzettend veel passie voor het vak heeft & met een behoorlijk portie verandering kan omgaan. Je bent verantwoordelijk voor: de dagelijkse orde, structuur & wisselende organisatie van de keuken. Samen met de restaurantmanager bepaal je welke richting we opgaan & hoe we de keuken gaan vormen. Hiervoor moet je dus creatief zijn, eigen inbreng hebben, initiatief tonen & vakkundig zijn.

Sinds de opening van RADION, drie jaar geleden, is ons eetcafé is 7 dagen per de week geopend. We ontvangen regelmatig grotere groepen voor bijvoorbeeld bedrijfs-events. Ben jij de hard werkende kok met eerlijke, innovatieve & creatieve ideeën die grenzen durft te verleggen & binnen RADION zijn/haar verhaal wil vertellen? Stuur dan een korte motivatie met je CV naar werkenbij@radionamsterdam.nl

Wat wij graag zien:

- Aantoonbare werkervaring
- Afgeronde koksopleiding
- Kennis conform HACCP en Sociale hygiëne
- Enorme passie voor het vak
- Een flinke dosis creativiteit
- Krijgt nieuwe energie van veranderingen
- Heel veel zin om met jonge, energieke ondernemers deze uitdaging aan te gaan

Overige functie-vereisten:

- Stressbestendig
- Representatief
- Servicegericht
- Flexibel (qua denkvermogen én wisselende werktijden)
- Meedenkend
- Oplossingsgericht
- Prioriteiten stellen
- Zelfstandig

Wij bieden de volgende arbeidsvoorwaarden:

- Marktconform salaris gebaseerd op werkervaring en opleiding
- Een zaak die constant in beweging is waarin jij samen met de restaurantmanager de leiding neemt voor het ontwikkelen van een nieuwe keuken
- 38 uur contract
- 25 vakantiedagen
- Doorgroeimogelijkheden
- Voltijd dienstverband