



# wagamama

## be you. be a line chef

### ben jij onze nieuwe line chef?

een wagamama line chef wil altijd betrokken zijn. van voorbereiding tot presentatie, je werkt snel en met oog voor detail om indruk op onze gasten te maken. werk met een wok, frituur, teppan of ramen – jij bent eigenaar van je eigen ‘station’ en jij houdt het schoon. samen met jouw kennis over de ingrediënten + smaken die ons eten verrukkelijk maken, maak jij ons team compleet.

- ★ het bereiden van verse gerechten voor honderden gasten, iedere dag
- ★ werken volgens de wagamama manier
- ★ helpen van de andere chefs

een echte line chef kent ieder gerecht van binnen en van buiten. dus alle ingredienten + smaken die ons eten geweldig maken en ‘in the wagamama way’.

wie droomt er niet van om naar werk te gaan en te doen waar je van houdt + tijd doorbrengen met je vrienden? bij wagamama zijn het de relaties die jou inspireren om te groeien. dat is waar we voor staan.

- ★ een internationale, informele familiecultuur met een prettige sfeer en aandacht voor werkrelaties
- ★ krijgen van uitgebreide training om zowel op professioneel als persoonlijk vlak te groeien
- ★ werken bij een organisatie waar ervaring minder belangrijk is dan jouw persoonlijkheid

### hoe jij ons team compleet maakt

- ★ je houdt van de aziatische keuken en bent in staat om onder druk heerlijke gerechten te bereiden
- ★ je kunt snel werken zonder daarbij de details uit het oog te verliezen
- ★ je hebt veel energie, bent klantvriendelijk, hebt een gevoel voor humor en houdt ervan om in een team te werken
- ★ goede beheersing van de engelse taal
- ★ bij voorkeur heb je kennis van haccp. zo niet, dan nemen we dat mee in je training

interesse?

stuur een mailtje naar [jobs@wagamama.nl](mailto:jobs@wagamama.nl) met je cv en een korte motivatie of solliciteer via [wagamama.nl/vacature](http://wagamama.nl/vacature)