



wagamama

be you. be a line chef

als line chef hou je je vooral bezig met het voorbereiden en het bereiden van gerechten, en ben je daarnaast verantwoordelijk voor een ordelijke en schone keuken

wagamama is geïnspireerd door het snelle tempo in de japanse ramen bars en het heerlijke aziatische eten. wij brengen de unieke manier van eten samen met ons minimalistische design en drukke, gezellige atmosfeer. wij vinden het dan ook belangrijk om ons personeel enthousiast en betrokken te laten voelen, wagamama biedt daarom een lekker salaris, goede carrièremogelijkheden en uitgebreide trainingen

functievereisten

- 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**
- ervaring met het werken in een drukke keuken is gewenst, maar je persoonlijkheid is belangrijker voor ons. alle nieuwe medewerkers krijgen een uitgebreide training.**

interesse?

stuur dan een mailtje naar kim gras, hr manager, met je cv en een korte motivatie jobs@wagamama.nl