



TERMARSCH&CO®

MASTER OF THE KITCHEN

Burgers, burgers en nog eens burgers. Bij Ter Marsch & Co houden we van focus. We winnen er prijzen mee en reizen er de wereld voor over, maar het liefst staan we in onze restaurants en zorgen we voor de lekkerste hamburgers in de leukste en mooiste zaken.

In 2014 werd de fundering gelegd voor de allereerste Ter Marsch & Co zaak in de bekende Witte de Withstraat in Rotterdam en ondertussen hebben we niet stil gezeten. Rotterdam, Amsterdam en Utrecht hebben nu al een eigen Ter Marsch & Co boetiek burger restaurant maar we willen nog veel verder doorgroeien.

De restaurants kenmerken zich door een eigentijdse atmosfeer, geschikt voor zowel fijnproevers, burger lovers, als gezinnen. Bij Ter Marsch & Co is iedereen welkom en dit stralen we ook graag uit. De 'on the spot' bereide burgers, verse friet en zelfgemaakte sauzen worden bereid met de meest hoogwaardige ingrediënten in de volledig open keuken.

Bij Ter Marsch & Co voelt elke gast zich thuis in de kleurrijke, creatieve, gezellige atmosfeer. Een plek waar gasten graag komen voor niet alleen een overheerlijke hamburger, maar ook voor een lekker biertje of een goede cocktail.

Wij geloven erin dat het eten van de lekkerste hamburger niet alleen komt door de beste ingrediënten. Het moet met liefde worden gemaakt en geserveerd. Daarom zijn wij opzoek naar uitbreiding van ons team!

Wij zoeken een Master of the kitchen oftewel een

Zelfstandig werkende chef of kok

Als keukenmedewerker hou je je vooral bezig met het voorbereiden en het bereiden van gerechten, en ben je daarnaast verantwoordelijk voor een ordelijke en schone keuken. Bij Ter Marsch & Co ben jij de rockster van het bedrijf, en zorg jij ervoor dat iedere burger een beleving is!

Als absolute show stopper ben jij enthousiast, creatief en een echte fijnproever. Door jou plaatsen onze gasten nog meer goede reviews online. Geen creatie is jou te gek en jij zorgt ervoor dat de keuken een groot burger paradijs is.

Ons smaakprofiel:

- Aantoonbare werkervaring van minimaal 4 jaar als zelfstandig werkend kok met ervaring van basis kooktechnieken.
- Een afgeronde koks opleiding en ervaring.
- Kennis van werken conform HACCP code
- Een passie voor het bereiden van gerechten (dit spreekt natuurlijk voor zich!)
- Eigen creatieve inbreng, wij zijn altijd op zoek naar de meest creatieve en lekkerste bereidingen van ingrediënten om zo ons product te blijven ontwikkelen
- Eventueel een diploma sociale hygiëne
- Flexibel om wisselende werktijden te werken, gemiddeld 4 tot 5 daagse werkweken.

Jouw ingrediënten:

- Iemand die goed in een team kan werken
- Een doorzetter
- Een burger & Friet lover, die van dit eenvoudige gerecht een absolute show-stopper kan maken!
- Enthousiast
- Leergierig
- Altijd op zoek naar hoe het beter én lekkerder kan
- Nederlands-talig is een pre

What's in it for you?

- Een markt conform salaris gebaseerd op opleiding en werkervaring
- Vakantiegeld
- Goede fooi
- Korting in alle zaken op eten & drinken voor jou
- Een gemotiveerd team
- Werken in een te gekke en dynamische zaak met doorgroeimogelijkheden
- Fantastische collega's die elke dag weer tot een succes maken

Ben je laaiend enthousiast? Zie je jezelf al shinen bij Ter Marsch & Co en weet je al welke hamburger je het liefste bij ons eet?

Dan zijn we heel benieuwd naar je motivatie & CV.

**AFHANKELIJK VAN DE LOCATIE WAAR JE VOOR SOLLICITEERT KAN JE JE
MOTIVATIE EN CV STUREN NAAR:**

Ter Marsch & Co Rotterdam: info.rotterdam@termarschco.nl

Ter Marsch & Co Amsterdam Bloemenmarkt: info.amsterdam@termarschco.nl

Ter Marsch & Co Amsterdam Kalverstraat: info.kalverstraat@termarschco.nl

Ter Marsch & Co Utrecht: info.utrecht@termarschco.nl

