

Funcieomschrijving – Pizzaiolo

Locatie: Sorobon Luxury Bay Hotel, Ciao Bella - Bonaire

Rapporteert aan: Head Chef

Func tiedoel

Als Pizzaiolo ben je verantwoordelijk voor het bereiden van authentieke, ambachtelijke napolitaanse pizza's volgens de culinaire standaard en kwaliteitsnormen van Ciao Bella.

Je zorgt voor een perfecte bereiding van het deeg, een evenwichtige smaakbalans en een verzorgde presentatie. Met passie voor Italiaans koken, oog voor detail en respect voor ingrediënten draag je bij aan de beleving van een verfijnde, mediterrane keuken aan het strand van Sorobon.

Kernverantwoordelijkheden Pizzaiolo

Bereiding & Kwaliteit

- Je bereidt deeg, sauzen en toppings volgens de recepturen en huisstijl.
- Je bakt pizza's in een steenoven of elektrische oven op de juiste temperatuur en met de juiste baktijd.
- Je controleert de kwaliteit en presentatie van elke pizza vóór uitgifte.
- Je zorgt voor een constante, hoge standaard in smaak, textuur en presentatie.

Mise-en-place & Organisatie

- Je bereidt tijdig alle ingrediënten en werkstations voor de service voor.
- Je zorgt voor orde, netheid en hygiëne in de pizzasectie en de keuken.
- Je slaat producten correct op, labelt en roteert ze volgens de HACCP-normen.
- Je werkt samen met het keukenteam om een vlotte service te garanderen.

Team & Communicatie

- Je communiceert met de bediening en het keukenteam om bestellingen efficiënt af te werken.
- Je ondersteunt collega's waar nodig en draagt bij aan een positieve werksfeer.
- Je denkt actief mee over verbeteringen, nieuwe recepten en suggesties.

Veiligheid & Hygiëne

- Je werkt volgens de voedselveiligheidsnormen en hygiënevoorschriften (HACCP).
- Je zorgt voor een schone en georganiseerde werkplek tijdens en na de dienst.
- Je gaat correct om met ovens, messen en keukengereedschap.

Profiel

- Je hebt aantoonbare ervaring als pizzaiolo, kok of in de Italiaanse keuken.
- Je hebt kennis van deegbereiding, fermentatie, baktechnieken en het werken met verse producten.
- Je bent stressbestendig, georganiseerd en kwaliteitsgericht.
- Je bent een teamplayer met verantwoordelijkheidsgevoel en passie voor koken.
- Je bent bereid om in shifts, avonden, weekends en op feestdagen te werken.
- Je hebt basiskennis van het Engels; Spaans of Nederlands is een pluspunt.

Klaar voor een nieuw avontuur in de zon?

Solliciteer nu via de button hieronder of via jobs@sorobonbeachresort.com

SOLLICITEER NU

Job description – Pizzaiolo

Location: Sorobon Luxury Bay Hotel, Ciao Bella - Bonaire

Reports to: Head Chef

Job purpose

As a Pizzaiolo, you are responsible for preparing authentic, artisanal Neapolitan pizzas in line with the culinary standards and quality expectations of Ciao Bella.

You ensure perfect dough preparation, a balanced flavor profile, and an elegant presentation.

With a passion for Italian cuisine, attention to detail, and respect for ingredients, you contribute to delivering a refined Mediterranean dining experience on the beach of Sorobon.

Key Responsibilities Pizzaiolo

Preparation & Quality

- You prepare dough, sauces, and toppings in line with recipes and house standards.
- You bake pizzas in a stone or electric oven at the correct temperature and timing.
- You check the quality, doneness, and presentation of each pizza before serving.
- You maintain consistent, high standards in taste, texture, and presentation.

Mise-en-place & Organization

- You prepare all ingredients and workstations in time for service.
- You maintain order, cleanliness, and hygiene in the pizza section and kitchen.
- You correctly store, label, and rotate products according to HACCP standards.
- You collaborate with the kitchen team to ensure a smooth service flow.

Team & Communication

- Communicate effectively with service staff and the kitchen team for efficient order handling.
- Support colleagues where needed and contribute to a positive working atmosphere.

Actively participate in improving processes, recipes, and guest satisfaction.

Safety & Hygiene

- You work in accordance with food safety and hygiene regulations (HACCP).
- You keep your workstation clean and organized during and after service.
- You handle ovens, knives, and kitchen equipment safely and correctly.

Profile

- You have proven experience as a pizzaiolo, cook, or within Italian cuisine.
- You have knowledge of dough fermentation, baking techniques, and working with fresh ingredients.
- You are stress-resistant, organized, and committed to quality.
- You are a team player with a strong sense of responsibility and a passion for cooking.
- You are willing to work in shifts, evenings, weekends, and on holidays.
- You have a basic knowledge of English; Spanish or Dutch is an advantage.

Ready for a new adventure in the sun?

Apply now via button below or via jobs@sorobonbeachresort.com

APPLY NOW