



Vacature zelfstandig werkend kok

tHuis aan de Amstel is een culinair en artistiek café gevestigd in de voormalige directeurswoning van de Zuidergasfabriek. tHuis aan de Amstel is authentiek, creatief, toegankelijk en vooral: lekker eten en drinken. tHuis aan de Amstel biedt op elk moment van de dag een relaxte huiselijke en informele setting.

Naast het café en het terras bieden wij onze gasten de mogelijkheid om te komen vergaderen, borrelen, feesten en trouwen. In totaal zijn er 7 ruimtes die geschikt zijn voor de verhuur.

Ter ondersteuning in onze keuken zoeken wij een mise en place kok die overdag een gedeelte van de mise en place komt maken.

Werkzaamheden

- Het zelfstandig en in teamverband bereiden en doorgeven van gerechten
- Planning van dagelijkse werkzaamheden en bestellen van voedingsmiddelen en andere voorraadaanvullingen
- Het ontvangen, controleren en opslaan van bestelde voedingsmiddelen en andere artikelen. Je let specifiek op kwaliteit, houdbaarheid en hygiëne.
- Inbrengen van nieuwe gerechten voor de wekelijks wisselende kaart
- Schoonmaken van de werkomgeving, keukenapparatuur en -machines. Wij werken conform HACCP-normering

Functie eisen

- Ervaring met werken in professionele keukens is een pré
- Plezier in koken en het opmaken van mooie borden
- Karaktereigenschappen: zelfstandig, kwaliteitsbewust, hardwerkend, flexibel en communicatief vaardig

Arbeidsvoorwaarden

- Startdatum in overleg, per direct beginnen is mogelijk
- Werktijden in overleg, we zoeken mensen voor zowel overdag als in de avond
- 16 tot 32 uur per week, om te beginnen voor 7 maanden.
- Arbeidsovereenkomst conform horeca CAO / ZPP is ook mogelijk
- Salaris afhankelijk van werkervaring

Wil jij ons team komen versterken en je steentje bijdragen aan het succes van tHuis aan de Amstel? Stuur je CV met en motivatie naar: martijn@thuisaandeamstel.nl