



ZELFSTANDIG WERKEND KOK – BIERFABRIEK AMSTERDAM

Word jij onze grillmaster?

Bierfabriek een unieke combinatie van brouwerij, restaurant en café. In 2011 gestart in hartje Amsterdam, in 2014 opende de tweede vestiging in Delft en begin 2017 zullen we ook in Almere onze deuren openen. Midden in ons restaurant brouwen we onze exclusieve bieren die je als gast ook nog eens zelf kunt tappen. De specialiteit van het eenvoudige maar met zorg samengestelde menu is het boven de houtskool BBQ gegrilde boerderijkippetje. Daarnaast liggen erop iedere tafel doppelinda's van het huis, waarvan je de schillen op de grond mag gooien. Dit draagt bij aan het eigenwijze karakter van de Bierfabriek. Op vrijdag en zaterdag verandert Bierfabriek in Nachtfabriek en spelen onze DJ's vanaf een uurtje of 10.

Onze zelfstandig werkend kok...

Is samen met de Chefkok verantwoordelijk voor de bereiding van onze bourgondische gerechten. Onze trots is het BBQ boerderijkippetje en we vinden het dan ook belangrijk dat je ernaar streeft om deze zo goed mogelijk te bereiden en de kwaliteit constant te houden. Ook een schone en georganiseerde keuken hoort bij jouw verantwoordelijkheden.

Wat bieden wij jou:

- Een leuke baan in de keuken van Bierfabriek. We streven naar hoge kwaliteit en een ongedwongen en gezellige sfeer. Onze gasten mogen ons boven houtskool gegrilde boerderijkippetje met de handen eten, ons huisgebrouwen bier zelf tappen aan onze taptafels en de pindaschillen op de grond gooien.
- Een plekje in ons gezellige team van Bierfabriekers. We werken hard, zijn flexibel en helpen elkaar waar nodig.
- Een marktconform salaris.
- De mogelijkheid om jezelf te ontwikkelen binnen ons bedrijf.

Je bent in ieder geval:

- Parttime of fulltime beschikbaar;
- Een zelfstandig werkend kok met ervaring in de horeca;
- In staat om onder druk te werken;
- Flexibel en oplossingsgericht;
- Een teamplayer.