



BIERFABRIEK ZOEKT ZELFSTANDIG WERKEND KOK

Kom jij je ontfermen over onze kippetjes? We zijn namelijk op zoek naar zelfstandig werkend koks die onze boerderijkippetjes en andere bourgondische gerechten willen bereiden. Iemand met enige ervaring, die fulltime of parttime beschikbaar is en ervan houdt om hard te werken.

Wat wij jou bieden:

- Een fulltime of parttime baan in de keuken van Bierfabriek: een unieke combinatie van brouwerij en restaurant in het hart van Amsterdam. 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 functie als Zelfstandig Werkend Kok, waarbij je samen met de chefkok verantwoordelijk bent 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.
- Een plekje in ons gezellige team van Bierfabriekers. We werken hard, zijn flexibel en helpen elkaar waar nodig.
- De mogelijkheid om jezelf te ontwikkelen binnen ons bedrijf.

Je bent in ieder geval:

- Fulltime of parttime beschikbaar
- Een zelfstandig werkend kok met ervaring in de horeca
- In staat om onder druk te werken
- Flexibel en oplossingsgericht
- Een teamplayer

Ben jij wie wij zoeken? Mail ons dan jouw CV en motivatiebrief en wie weet zitten wij dan binnenkort met elkaar om tafel.