



MEDEWERKER KEUKEN – BIERFABRIEK DELFT

Bierfabriek een unieke combinatie van brouwerij, restaurant en café. In 2011 gestart in hartje Amsterdam, in 2014 opende de tweede vestiging in Delft en recent opende Bierfabriek Almere haar deuren. 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 doppinda'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 de meest funky tunes.

Onze Medewerker Keuken...

Ondersteunt onze koks op het gebied van mise en place, bereiding van voor- en nagerechten en schoonmaak van de keuken. Mede dankzij jou loopt alles soepel en komen er smakelijke gerechten uit onze keuken. Je hoeft geen ervaring te hebben in de professionele keuken, maar affiniteit met lekker eten (bereiden) is wel een pré. We zoeken een parttime medewerker, en dus kan dit ook een prima bijbaantje zijn naast je studie.

Wat verwachten we van jou?

- Je weet van aanpakken en houdt van hard werken;
- Je hebt affiniteit met lekker eten (bereiden);
- Je bent flexibel;
- Je bent parttime beschikbaar, ook in de avonden en het weekend.

Zie jij dit wel zitten en ben jij wie we zoeken? Mail dan jouw CV en motivatie naar rogier@bierfabriek.com.