



Vacature Zelfstandig werkend Kok (Amsterdam, 32 – 40 uur)

BoulesBitesBar is de ultieme horeca beleving waar je je vrienden, familie of collega's uitnodigt voor een geheel nieuwe ervaring.

Een combinatie van Food, Drinks, Jeu de boules en gezelligheid in een urban ambiance. Een ideaal uitje voor groepen, verjaardagen, personeels- of bedrijfsuitjes, maar ook voor andere groepsactiviteiten zoals een familiedag of een originele teamactiviteit. Een beleving voor jong en oud!

Voor dit concept zijn wij op zoek naar een zelfstandig werkend kok.

De functie:

Als collega in de keuken heb jij passie voor koken. Je bezit tevens leidinggevende capaciteiten. Je hebt ervaring en je maakt graag onderdeel uit van een gezellig team. Als zelfstandig werkend kok ben je verantwoordelijk voor alle werkzaamheden in de keuken en het aansturen van de keukenmedewerkers. Daarnaast voer je alle voorkomende werkzaamheden uit. Bovenal ben je iemand die graag hard werkt, overzicht kan houden en tegelijkertijd een scherp oog heeft voor detail.

Vereisten voor deze functie:

- ◆ Je hebt ervaring in de keuken;
- ◆ Je hebt leidinggevende capaciteiten;
- ◆ Je weet van aanpakken en kunt goed zelfstandig werken;
- ◆ Je werkt hygiënisch, snel, accuraat, zorgvuldig en houdt overzicht;
- ◆ Je bent stressbestendig;
- ◆ Je bent woonachtig in de omgeving van Amsterdam of bent bereid daarheen te reizen
- ◆ Je bent beschikbaar in de avonden en weekenden;
- ◆ HACCP is een pré.

Wat bieden wij jou:

- ◆ Het volgen van de benodigde (aanvullende) opleidingen/cursussen/ trainingen behoort tot de mogelijkheden;
- ◆ Een leuke en afwisselende functie met fijne collega's in een dynamisch bedrijf;
- ◆ Een marktconform salaris aansluitend bij jouw ervaring en leeftijd;
- ◆ Een werkweek van 32 – 40 uur;
- ◆ De mogelijkheid om zelf initiatief te tonen en je input te leveren op jouw werkgebied.

Stuur je sollicitatie (CV, motivatiebrief en pasfoto) naar: amsterdam@boulesbitesbar.nl