

# ZELFSTANDIG WERKEND KOK

Hé Amsterdamse keukenheld! Heb jij zin om aan de slag te gaan in het leukste vriendenteam van Amsterdam? Dan zijn wij op zoek naar jou.

Amstel1 staat bekend als het Huis van Vriendschap. Met Amstel 1 als adres in een prachtig hoekpand gelegen aan de betoverende oevers van de Amstel. Bierglazen klinken, plateaus met gehaktballen worden geserveerd en geroezemoes overheerst. Ochtend, middag of avond: je bent hier nooit alleen.

Op de kaart staan herkenbare bistrogerechten, van ontbijt, lunch tot diner en borrel. We werken graag samen

met Amsterdamse leveranciers! Amstel1 is 7 dagen per week geopend en in het weekend kan er af en toe zelfs een dansje gedaan worden. Binnen bestaat de zaak uit een bargedeelte en een intiemer dinergedeelte. Om het pand heen ligt een prachtig terras waar gasten de hele dag in het zonnetje kunnen zitten.

Amstel1 creëert een thuisgevoel, zowel voor de gast als voor jou als medewerker in het hechte vriendenteam. Schuif voor je shift aan om lekker te eten en na het werk proosten we op de dag met een afsluitend biertje.

**Enthousiast geworden? Solliciteer meteen!**

## JOUW WERKPLEK

Amstel1 ligt op een prachtige locatie aan de Amstel, midden in het centrum van Amsterdam. De plek staat bekend om het grote terras met schitterend zicht op de Amstel. Je kan de zon onder zien gaan met uitzicht op de Munttoren! Uniek toch?

## HET VRIENDENTEAM

Het vriendenteam bestaat uit enthousiaste en gedreven collega's die een ding gemeen hebben: passie voor de horeca.

## JOUW FUNCTIE

Als zelfstandig werkend kok zorg je voor een juiste mise en place en ga je aan de slag met de bereiding van gerechten volgens recept. Omgaan met veranderende situaties en lekker knallen zijn geen probleem voor jou. Voor jou telt de kwaliteit van het gerecht en je bent pas tevreden als het bord er perfect uit ziet. Je controleert producten op versheid en houdbaarheid, en zorgt voor een schone keuken waarbij je de richtlijnen van de HACCP weet toe te passen.

1

## Jouw ingrediënten

- Je hebt een afgeronde koksopleiding op mbo-niveau, aangevuld met minimaal 2 jaar keukenervaring;
- Trends op foodgebied volg jij actief, omdat je simpelweg veel passie hebt voor je vak en het leuk vindt om meer te lezen en leren over lekker en verantwoord eten;
- Je weet wat er speelt in de wereld van eten en drinken en vertaalt ontwikkelingen en vernieuwingen graag door naar jouw keuken;
- Je werkt het liefst met veel vrijheid en eigen inbreng en ideeën (jouw 'persoonlijke touch');
- Je hebt kennis van regelgeving op het gebied van HACCP, Arbo en Veiligheid.

## Wat bieden wij jou?

- Altijd mee-eten met het team;
- Gezellig een biertje drinken na het werk;
- Je deelt mee in de fooi;
- Reiskostenvergoeding vanaf 10 kilometer vanaf je woonadres;
- Werken aan je persoonlijke ontwikkeling;
- Elke vier weken een marktconform salaris;
- 25 vakantiedagen en vakantiegeld bij een fulltime contract.

Lijkt deze functie jou op het lijf geschreven? Aarzel dan niet en **mail je CV en motivatiebrief naar [hallo@amstel-1.nl](mailto:hallo@amstel-1.nl)**