

Stadsbierhuys de Waag is de oudste horecagelegenheid van Nederland, heeft een unieke ambiance en herbergt zich in een prachtig Middeleeuws pand. We zijn een oergezellig café, met een gastvrij terras en diverse prachtige feest- en vergaderzalen. Wij zijn zeven dagen in de week geopend voor koffie, lunch, borrel en diner. Wij onderscheiden ons door onze ambachtelijk bereide gerechten, het grote assortiment aan speciaal bieren en onze maandelijkse livemuziek.

Ter versterking van ons team zijn wij op zoek naar een:

## **Zelfstandig werkende kok (Fulltime/Parttime)**

### **Wat ga je doen?**

Binnen Stadsbierhuys de Waag is geen dag hetzelfde! Doordat we niet alleen een grand café zijn maar ook diverse vergader- en feestzalen hebben, variëren je werkzaamheden veel en zal je je nooit vervelen. Van zelfstandig gerechten bereiden aan de koude en/of warme kant tot allerlei mise en place werkzaamheden. Je beheerst diverse keukentechnieken en vindt het een uitdaging om te werken met verschillende dagverse producten, manieren van bereiden en het opmaken van borden. Je kunt zelfstandig werken binnen een gezellig team en kunt knallen tijdens de lunch- en dinerdrukte.

### **Waar zijn we naar op zoek?**

We zijn op zoek naar een zelfstandig werkende kok die liefde heeft voor koken en kwaliteit hoog in het vaandel heeft staan.

We zoeken iemand die:

- Flexibel is qua werkdagen en tijden en minimaal 16 uur per week beschikbaar is;
- Stressbestendig is en het hoofd weet koel te houden bij piekmomenten;
- Ervaring heeft binnen een professionele keuken, deze ervaring mag ook verkregen zijn uit stage;
- Kennis heeft van HACCP;
- Een goede smaak heeft zowel in proeven en creëren;
- Het leuk vindt om mee te denken met nieuwe gerechten.

### **Wat bieden wij?**

Plezier in het werk en goed functioneren gaan wat ons betreft samen, dat snappen wij maar al te goed! Daarom bieden wij jou het volgende:

- Een uitdagende functie waarin je ruimte krijgt voor eigen ideeën en initiatieven;
- Een gemotiveerd en gedreven team met gezellige collega's;
- Op basis van een 4-daagse werkweek van gemiddeld 38 uur per week met een flexibel rooster. Een vrij weekend hoort dus ook zeker bij de mogelijkheden.

### **Enthousiast?**

Lijkt het je leuk om binnen het team van de Waag te komen en denk jij dat je de ideale kandidaat bent voor deze functie? Stuur dan je CV en motivatiebrief naar [info@waagdoesburg.nl](mailto:info@waagdoesburg.nl) of loop gewoon bij ons binnen. Voor vragen kun je tevens contact met ons opnemen via telefoonnummer: 0313-479617.