



## Gezocht: Chef-kok vandeStreek Oudegracht

Ben jij onze nieuwe Chef-kok en op zoek naar een écht vette uitdaging, waarin je veel vrijheid krijgt in het bedenken van de gerechten?

VandeStreek opent eind dit jaar een nieuw restaurant in de binnenstad. Gelegen aan de Oudegracht 50 - lekker centraal en in een pand vol geschiedenis. Hiervoor zijn wij keihard op zoek naar jou en hoe vet is het dat wij dit samen gaan neerzetten! De kaart wordt ingevuld door een concept met gerechten met een uitstraling die bij brouwerij past en goed combineren met de bieren van vandeStreek zelf. Denk hierbij aan food-pairing met bieren, maar ook het koken met bieren in de gerechten. Jij bent de chef en krijgt hier natuurlijk veel vrijheid in.

Daarnaast verwachten we van jou dat je de leiding neemt in de keuken, de roosters maakt, verantwoordelijkheid voor bestellingen neemt, creativiteit en betrokkenheid toont met het maken en/of samenwerken op menukaarten en het algemene concept.

**Wat zoeken wij:**

- Een gemotiveerde chef-kok of sous-chef met ambitie
- Met een afgeronde opleiding tot zelfstandig werkend kok
- En minimaal 2 jaar werkervaring als leidinggevende in keukens

**Functie-eisen:**

- wisselende werktijden (waar wij zoveel mogelijk structuur in aanbrengen)
- flexibel & doorzetter
- teamplayer & stressbestendig
- creativiteit in het bedenken van gerechten
- passie voor speciaalbier is een pré

**Wat bieden wij:**

- Een boven-marktcomfort salaris
  - Een vast contract (40 uur)
  - Een gemotiveerd & jong team
  - Pensioenregeling
- Het lekkerste bier!

Is deze functie jou op het lijf geschreven? Stuur dan een mail naar [oudegracht@vandestreek-bier.nl](mailto:oudegracht@vandestreek-bier.nl) t.a.v. Lukas Ausems of bel naar +31 6 42306573.

