



VACATURE CHEF-KOK

FUNCTIE	Chef-kok
ORGANISATIE	De VerbroederIJ BV
LOCATIE	Johan van Hasseltweg 21, Amsterdam Noord
UREN	5 dagen per week (ook weekenden)
DIENSTVERBAND	Loondienst



OVER DE VACATURE

BEN JIJ EEN ERVAREN CHEF-KOK DIE IMPACT WIL MAKEN IN EEN UNIEKE, SOCIALE ONDERNEMING AAN 'T IJ? DAN ZOEKEN WIJ JOU!

Als chef-kok ben je verantwoordelijk voor de complete keukenoperatie binnen ons restaurant. Je zorgt ervoor dat alle culinaire processen op het hoogste niveau verlopen en ondersteunt zowel je keukenteam als de operatie met jouw expertise en leiderschap.

SOLLICITEER!

HEB JE VRAGEN OVER DE FUNCTIE? OF WIL JE SOLLICITEREN?

Neem gerust contact met ons op via werken@deverbroederij.nl of kom langs voor een kop koffie!

De VerbroederIJ is een restaurant aan 't IJ in Amsterdam waar authentieke gastvrijheid centraal staat. Wij werken met verse, lokale producten om een simpele maar kwalitatief hoogwaardige kaart te creëren.

We werken samen met mensen met verschillende achtergronden en bieden naast ons dagelijkse restaurant ook bijzondere events en partijen. Kijk voor meer informatie op:
deverbroederij.nl/etenendrinken

JOUW TAKEN

Als chef-kok ben je de drijvende kracht achter onze keuken en draag je de volledige verantwoordelijkheid voor het culinaire beleid. Je bereidt niet alleen alle gerechten, maar bent ook eindverantwoordelijk voor de samenstelling van onze wisselende menukaart die twee keer per jaar wordt vernieuwd.

JOUW BELANGRIJKSTE TAKEN

- **Keukenleiding:** Je geeft dagelijks leiding aan het keukenteam en werkt zelf mee in de uitvoering
- **Teamontwikkeling:** Je runt de roostering, werft nieuwe medewerkers en begeleidt, coacht en motiveert je collega's
- **Menuontwikkeling:** Twee keer per jaar ontwikkel je een vernieuwende seizoenskaart
- **Inkoop & financiën:** Je bent verantwoordelijk voor food-inkoop, onderhoudt leverancierscontracten en voert voor- en nacalculaties uit voor optimale marges
- **Kwaliteit & veiligheid:** Je waarborgt de naleving van HACCP, Arbo- en hygiënevoorschriften
- **Operationeel management:** Samen met de bedrijfsleider ben je verantwoordelijk voor de dagelijkse gang van zaken

WIE BEN JIJ?

- **Jij hebt ervaring als chef-kok** en weet hoe je een keukenteam aanstuurt. Je werkt graag samen met mensen met verschillende achtergronden en vindt diversiteit in je team een verrijking.
- **Jij bent een natuurlijke leider** die goed communiceert en ook onder druk het overzicht behoudt. Kwaliteit en smaak staan bij jou altijd voorop, en je houdt ervan om ieder seizoen opnieuw een verrassende kaart te ontwikkelen.
- **Jij ziet de volgende stap naar professionalisering** en bent flexibel beschikbaar, ook in weekenden en avonden wanneer het restaurant en events dit vragen.

WAT BIEDEN WIJ JOU?

- **Een inspirerende werkomgeving** aan het IJ in Amsterdam met een informele, collegiale sfeer en leuke collega's.
- **Afwisseling en creativiteit** door de combinatie van restaurant en evenementen, waarbij je steeds nieuwe uitdagingen aangaat en je culinaire creativiteit kunt uiten.
- **Ontwikkeling en groei** in een restaurant dat volop in beweging is en waar je jouw stempel kunt drukken op de verdere professionalisering.
- **Contract en arbeidsvoorwaarden** bespreken we graag persoonlijk met je tijdens het sollicitatieproces.

SOLLICITEER!

Ben jij de chef-kok die onze keuken naar een hoger niveau wilt tillen? Dan horen we graag van je! Stuur een mail naar werken@deverbroederij.nl.

We kijken ernaar uit om van je te horen!