



VACATURE

CHEF-KOK



MEETING
POINT

Breugem Meeting Point is een échte bierbrouwerij en proeflokaal met keuken. Breugem Bier hebben we in 2009 opgericht als een sociale onderneming, maar inmiddels zijn we veel meer dan dat. We zijn sociaal én inclusief en altijd op zoek naar verbinding.

Wat ga je doen?

- Bedenken en ontwikkelen van recepten en het menu
- Aansturen van medewerkers in de keuken
- Bij Breugem Meeting Point werken mensen met een afstand tot de arbeidsmarkt. Jij zal onze deelnemers begeleiden in de keuken
- Controle op de kwaliteit van het eten op de menukaart
- Checken van hygiëne en voedselveiligheid
- Zelf koken van gerechten
- Eigen inkopen doen

Wie zoeken wij?

- Een ervaren kok die goed kan samenwerken
- Iemand die flexibel inzetbaar is, zowel gedurende de week als in de weekenden
- Iemand met affiniteit met werken met deelnemers, kortom; je vindt het leuk om in een sociale onderneming te werken

Wat bieden wij?

- Een gemoedelijke werkplek in een leuk team
- Salaris conform cao, afhankelijk van leeftijd en ervaring
- Verantwoordelijkheid
- Aanvullende vergoeding in de vorm van fooi

Licentie/certificaat

- Sociale hygiëne (gewenst)
- HACCP-certificaat (gewenst)
- SVH-leermeesterdiploma (gewenst)

Taal

- Nederlands (vereist)
- Engels (gewenst)

Ervaring

3 jaar (vereist)

Interesse in deze functie? Stuur een mailtje met jouw naam en contactgegevens naar hello@breugemmeetingpoint.nl. Wij zullen contact met je opnemen en je uitnodigen voor een kennismaking in ons proeflokaal.

Nieuwe Hemweg 2 | 1013 BG Amsterdam | 020-2153400 | www.breugemmeetingpoint.nl | hello@breugemmeetingpoint.nl

