



WISPE BROUWERIJ



WEESP SINDS 2009

Zelfstandig werkend kok (fulltime)

Wispe opent in het najaar 2019 haar eigen brouwerij met proeflokaal en winkel in de Sint-Laurentiuskerk in Weesp. Voor onze horeca zijn we op zoek naar een zelfstandig werkend kok.

Wat ga je doen

Het concept van het proeflokaal is een Grand Café waar de Wispe bieren centraal staan. Het is de plek waar verschillende type klanten zich thuis moeten voelen. Kwaliteit is bij ons een kernwaarde. De kleine keuken moet zorgen voor eenvoudige, kwalitatieve gerechten die goed te combineren zijn met onze bieren. Bij al onze producten vertellen we het verhaal erachter: waar komt het vandaan en hoe is het gemaakt.

In het proeflokaal is het mogelijk om te lunchen en (eenvoudig te) dineren, ook serveren we verschillende borrelhapjes. Bij de bereiding hiervan denk je vanuit duurzaamheid. Het gaat om koken met (lokale) ingrediënten van het seizoen en creatieve combinaties met bier: deels in het gerecht en deels als bier-spijs combinaties. Je werkt in een open keuken en draagt zo bij aan de beleving van de gasten in het proeflokaal.

Je bent verantwoordelijk voor de keuken, voor de inhoud van de menukaart en voor de inkoop van de ingrediënten. Waar nodig werk je nauw samen met de horeca manager, die de algehele leiding heeft. De kwaliteit van de gerechten wordt door jou bewaakt, net als de kosten van de ingrediënten. Je draagt zorg voor de naleving en administratie van HACCP. Je plant in grote mate zelf je werkzaamheden.

In de keuken word je op drukke tijden ondersteund door een keukenhulp, die dan ook

verantwoordelijk is voor de afwas. Je stuurt de keukenhulp en eventueel leerlingen/stagiaires aan en beoordeelt hun functioneren.

Wie zoeken wij

Onze ideale kok heeft een passie voor koken en vindt het leuk om steeds nieuwe dingen te verzinnen. Voor jou is het geen probleem om in het weekend, de avond of tijdens feestdagen te werken. Je gaat voor een mooi eindproduct, werkt servicegericht, nauwkeurig en hygiënisch.

Je bent:

- ervaren als zelfstandig werkend kok;
- in staat om onder druk te werken;
- representatief en netjes
- zelfstandig met gevoel voor verantwoordelijkheid;
- flexibel en creatief;
- je hebt kennis van regelgeving op het gebied van HACCP, Arbo en veiligheid;
- erkend leermeester en affiniteit met craft bier is een pré.

Wat biedt Wispe

Een dynamische, uitdagende en prettige werkomgeving op een aantrekkelijke locatie in Weesp (gemeente Amsterdam). Een verantwoordelijke functie met een marktconform salaris en een extra variabele beloning op basis van een aantal prestatie-indicatoren.

Over de Wispe Brouwerij

Wispe is in 2009 opgericht door drie broers: Jerrit, Jitze en Remko Vellenga. We zijn ambachtelijke brouwers die trots zijn op de bieren die we brouwen. Als Wispe willen we op een positieve manier bijdragen aan de Nederlandse biercultuur, die gewaardeerd wordt door kenners en genietters. Wij zijn ervan overtuigd dat dit alleen kan door het leveren van kwaliteit, zowel van onze bieren als de service die wij leveren.

Bij Wispe ondernemen we op duurzame en sociaal verantwoordelijke wijze. We gaan voor een mensgerichte bedrijfscultuur waar het voor iedereen prettig werken is. Mensen binnen en buiten de onderneming moeten voldoening kunnen vinden in hun betrokkenheid bij de brouwerij en het proeflokaal. We willen een win-winsituatie creëren voor onze medewerkers, de lokale gemeenschap en onderneming. Wil je meer weten over de Wispe Brouwerij, je leest ons verhaal op www.wispe.nl/verhaal.

Herken je jezelf in bovenstaand verhaal en wil je reageren? Stuur dan een motivatiebrief met cv voor 1 juli 2019 aan Remko Vellenga via remko@wispe.nl. Ook voor vragen kun je bij Remko terecht: 06-24514518.