



WISPE BROUWERIJ



WEESP SINDS 2009

Kok (parttime/fulltime)

Wispe heeft begin 2020 haar eigen brouwerij met proeflokaal en winkel geopend in de prachtige Sint-Laurentiuskerk in Weesp (gemeente Amsterdam). Voor onze keuken zijn we op zoek naar een zelfstandig werkend kok met ervaring.

Wat ga je doen

Het concept van het proeflokaal is een Grand Café met een all day menu waar de Wispe bieren centraal staan. Het is de plek waar verschillende type klanten zich thuis moeten voelen. Kwaliteit en een plezierige werkomgeving zijn bij ons belangrijke kernwaarden. De kleine keuken moet zorgen voor eenvoudige, kwalitatieve gerechten die goed te combineren zijn met onze bieren. Denk hierbij aan bier & (mooie) burgers, kleine gerechtjes voor food & beer pairing en wat jouw creativiteit nog meet voor ons in petto heeft.

Je bent mede verantwoordelijk voor de keuken, voor de inhoud van de menukaart en voor de inkoop van de ingrediënten. Je werkt nauw samen met onze hoofdkok en waar nodig met de horecamanager, die de algehele leiding heeft. De kwaliteit van de gerechten wordt door jou bewaakt, net als dat je input levert op de kosten van de ingrediënten. Je helpt mee zorg te dragen 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 ook verantwoordelijk is voor de afwas.

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 hebt voldoende ervaring, gaat voor een mooi eindproduct, werkt servicegericht, nauwkeurig en hygiënisch.

Je bent:

- ervaren als zelfstandig werkend kok;
- communiceert goed met de collega's
- in staat om onder druk te werken;
- representatief en netjes
- zelfstandig en georganiseerd met gevoel voor verantwoordelijkheid;
- flexibel en ondernemend;
- je hebt voldoende kennis van regelgeving op het gebied van HACCP, Arbo en veiligheid;
- affiniteit met craft bier zijn een pré.

Wat biedt Wispe

Een dynamische, uitdagende en leuke werkomgeving op een super leuke locatie in Weesp (gemeente Amsterdam), met een marktconform salaris.

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 aan Voor verdere vragen en informatie kun je terecht bij Remko via: 06-24514518.