

SAMEN MET ONS IMPACT MAKEN?!



VACATURE

ZELFSTANDIG WERKEND KOK

BEN JIJ EEN ZELFSTANDIG
WERKEND KOK DIE OOK GOED
IS IN HET BEGELEIDEN
EN OPLEIDEN?

38 UUR PER WEEK



STUUR JE MOTIVATIE & CV NAAR:
GIJS@RABAUWCRAFTBEER.COM

BEN JIJ EEN ZELFSTANDIG WERKEND KOK DIE OOK GOED IS IN HET BEGELEIDEN EN OPLEIDEN?

Zelfstandig werkend kok / keuken manager – Fulltime – Eindhoven

Rabauw Craft Beer is een sociale onderneming: naast het brouwen van fantastische ambachtelijke bieren willen we ook sociale impact maken. Dit doen we door ontwikkelplekken te bieden aan een diverse groep van Rabauwers: mensen voor wie het niet vanzelfsprekend is om regulier een baan te vinden. Tijdens het werken aan een ambachtelijk product en opleiding in onze Rabauw Academy staan onze kernwaarden centraal: zorgzaam, avontuurlijk en trots.

Wij zijn snel aan het groeien en openen naast onze vestiging in Gemert een tweede locatie in Eindhoven: een brewpub op 370m2 A-locatie op Strijp-S. Wij zoeken iemand die samen met ons een daverend succes gaat maken van deze brewpub. We zijn 7 dagen per week geopend en naast ambachtelijke gebrouwen bieren is food bij ons ook belangrijk: lunch, diner en borrelhap. Wij zoeken twee zelfstandig werkend koks die sowieso enthousiast worden van lokale, eerlijke producten in combinatie met bier en samen met ons een vernieuwend food concept neer willen gaan zetten. Daarnaast stuur je per dagdeel een team van onze Rabauwers aan en leidt je deze op. Ieder op zijn eigen niveau en tempo maar samen gaan voor één resultaat en dat is onze gasten blij maken met lekker eten.

WIJ BIEDEN:

- 38u per week, als je wil in 4 dagen;
- Loon volgens CAO;
- Samen met ons impact maken;
- Opleidingen en bijscholing op gebied van begeleiding;
- Samen een nieuw concept bouwen;
- Sparren met collega werkbegeleiders;
- Een fantastisch team om mee te werken;
- Alle nieuwe brouwsels moeten uiteraard geproefd worden;
- Maar absoluut geen alcohol onder werktijd!
- En personeelskorting op onze bieren en in onze brewpub, onvergetelijke teamborrels en onbeperkte vakantiedagen :)

WIJ VERWACHTEN:

- Jij hebt een koksopleiding gevolgd;
- Veiligheid en hygiëne voorop: HACCP is jou niet vreemd;
- Je bent culinair onderlegt en hebt productkennis;
- Vind het leuk om te koken met bier;
- Leermeeester of open staan om het te worden;
- Affiniteit met werken met een bijzondere doelgroep: mensen met afstand tot arbeidsmarkt;
- Om onze mensen te begeleiden en op te leiden vind je geweldig;
- Je hebt zin om met ons een succes te gaan maken van ons nieuwe concept.

JOUW VERANTWOORDELIJKHEDEN?

- Je bent eindverantwoordelijke in de keuken;
- Je zorgt dat alle gerechten perfect de keuken uit gaan;
- Je zorgt voor een HACCP plan en correcte administratie, met behulp van onze officemanager;
- Koopt in en zorgt voor zo weinig mogelijk waste;
- Je monitort en stuurt bij op basis van cijfers;
- Je begeleidt onze deelnemers op de dagelijkse werkvloer. Zowel in een groep als individueel;
- Je begeleidt bij het aanleren, oefenen en uitvoeren van diverse werkzaamheden in de keuken die aansluiten op de leerdoelen van de deelnemer;
- Je voert voortgangsgesprekken in afstemming met jobcoaches van onze deelnemers;

Voor vragen over deze vacature bel Gijs op 06-22958387. Mail je CV en motivatie naar gijs@rabauwcraftbeer.com.