



Brouwerij Hoop is dagelijks geopend vanaf 11:00 uur. Wij ontvangen gasten van over de hele wereld, maar ook onze burens. Wil jij bij ons werken? Dit is je kans! We hebben per direct plek voor een

Zelfstandig werkend kok (m/v) – 38 uur per week

Dit ben jij

Je bent flexibel inzetbaar, vanaf 11:00 uur 's ochtends. In deze functie ben je, samen met je collega's, verantwoordelijk voor het bereiden van gerechten (lunch en diner), voorraadbeheer, inkoop, contact met leveranciers en de HACCP. Je gaat werken met de Jospergrill (houtschooloven) en een kippengril; ervaring hiermee is gewenst.

Je bent communicatief vaardig en goed in staat te overleggen met je collega's in de keuken en de bediening. Je bent spontaan, energiek, flexibel, enthousiast en gemotiveerd. Je hebt plezier in je werk en straalt dit uit naar je collega's en gasten.

Dit vragen wij

Dat jij geschikt bent voor deze functie, blijkt uit je relevante werkervaring (minimaal 2 jaar) en bijbehorende referenties. Wij zoeken iemand met de juiste afgeronde opleiding en certificering Sociale Hygiëne en Leermeester.

Wil jij deel uitmaken van ons enthousiaste team in de keuken? Wij kijken uit naar je motivatiebrief met CV en referenties. Je kunt deze sturen aan Sheby Duursma (Bedrijfsleider) via e-mail: management@brouwerijhoop.nl

Bezoek onze website om meer te weten te komen over [Brouwerij Hoop](https://www.brouwerijhoop.nl) voor het laatste nieuws kijk je op onze [Facebook-pagina](#)

