



WISPE BROUWERIJ



WEESP SINDS 2009

## (Ervaren) Kok ft

Een baan om van te genieten? In de keuken in ons proeflokaal in een prachtige kerk in Weesp! Solliciteer nu via [info@wispe.nl](mailto:info@wispe.nl) zodat jij verzekerd bent van een werkplek in de Wispe Brouwerij.

### 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. Met jouw gerechten willen we onze gasten verrassen!

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 jouw creativiteit. Het gaat om koken met (lokale) ingrediënten van het seizoen en bijvoorbeeld 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 ondersteund door een keukenhulp. 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 in de horecakeuken;
- in staat om onder druk te werken;
- representatief, georganiseerd en netjes;
- zelfstandig met gevoel voor verantwoordelijkheid;
- flexibel en creatief;
- je hebt kennis van regelgeving op het gebied van HACCP, Arbo en veiligheid; • 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 bij een startende horeca met een marktconform salaris.

## Over de Wispe Brouwerij

Wispe is in 2009 opgericht door drie broers: Jerrit, Jitze en Remko Vellenga. In 2020 hebben we onze brouwerij met horeca geopend in de Sint-Laurentiuskerk in Weesp. 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. Ons proeflokaal is hierbij ons uithangbord. Wij zijn ervan overtuigd dat deze

waardering er alleen kan komen door het leveren van kwaliteit, zowel van onze bieren als de service en gerechten die wij bieden.

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, neem dan contact met ons op.