

Zoekt een Zelfstandig Werkend Kok

Full time | vanaf 1 maart

Wij

Tolhuistuin is restaurant, cultuurhuis en -tuin aan de IJ-oever van Amsterdam Noord, een plek voor heerlijk eten, muziek, beelden en verhalen.

Op het menu staan kleine gerechten uit alle windstreken die uitnodigen om te delen. Op deze manier kunnen gasten een lange culinaire ontdekkingsreis maken. Maar ook voor degene die op doorreis zijn naar een volgende bestemming is er volop keuze.

We werken met een groot team van rond de 150 mensen, verdeeld over het restaurant, achter de bar, in de keuken, op programma's en op kantoor. In de keuken werken dagelijks tussen de 8 en 10 koks in een brigade van 21. Werktijden zijn van 8:00 tot 18:00 of van 12:00 tot 22:00, 10 uur per dag en vier dagen in de week.

Functie

Ter versterking van het team in de keuken van het restaurant zijn wij op zoek naar een zelfstandig werkend kok met minimaal drie jaar allround ervaring.

Profiel

Jij;

- hebt min. 3 jaar ervaring,
- bent allround inzetbaar,
- bent full time beschikbaar,
- bent flexibel en hardwerkend,
- vindt het leuk in een groot, divers en wisselend team te werken.

Wij bieden:

- Vrij i.v.m. gesloten op verschillende feestdagen.
- Afwisselende werkuren.
- Salaris conform Horeca CAO incl. vakantie, overuren registratie en -compensatie.
- Professionele maar informele werksfeer.

Interesse?

Lijkt het je leuk om in een grote zaak, in een culturele omgeving en met veel verschillende mensen te werken? Stuur dan een korte mail met motivatie + CV naar rob@tht.nl