



Zelfstandig Werkend Kok Proeflokaal Brouwerij De Prael, Oudezijds Voorburgwal

De Prael gelooft in betekenisvol werk. Met een groep getalenteerde collega's, ook wel onze helden, werken we aan ons eigen bier. De Prael biedt zo veel mogelijk werkplekken aan mensen die ergens anders lastig aan een baan komen. Geen dagbesteding of bezigheidstherapie maar gewoon stoer werk! Wij zijn trots op iedereen die ons bier schenkt en drinkt. En dit alles al sinds 2001. Wil je onderdeel worden van ons team? Als de keuken van nature jouw domein is en je het leuk vindt om jouw kennis en ervaring over te dragen aan anderen... Dan ben jij onze nieuwe Zelfstandig Werkend Kok!

Dit ga je doen:

Op de locatie middenin de Amsterdamse Wallen, waar tevens onze brouwerij is gevestigd, zoeken wij Zelfstandig Werkend Kok met ervaring. Je bent verantwoordelijk voor het opstellen van een menukaart passend bij ons proeflokaal. Samen met jouw team ben je verantwoordelijk voor een goede MEP en servies. Jij bent eindverantwoordelijk, maar traint het team op een dusdanige manier dat ze dit ook zelfstandig kunnen uitvoeren. Jouw focus ligt op opleiden/trainen van de medewerkers. Dit doe je niet alleen. Je vormt samen met de Operationeel Bedrijfsleider en hoofd van de brouwerij het managementteam. Ook zijn er jobcoaches om te sparren over kwesties betreffende de doelgroep.

Even op een rijtje wat we hier zoal onder verstaan:

- Opleiden, trainen van de keukenmedewerkers;
- Opstellen van de menukaart met daarbij horende kostprijs berekening;
- Je stuurt op vooraf vastgestelde targets betreffende personele inzet en inkoop;
- Maken van personeelsroosters voor de keuken.

Dit ben jij:

- Je krijgt er energie van om het overzicht in de keuken te bewaren en er samen met je team voor te zorgen dat alles op rolletjes loopt;
- Je hebt een groot hart en veel geduld. Hoewel iedereen in ons team wordt behandeld als een reguliere medewerker, zul je toch zo nu en dan wat extra geduld moeten hebben met de mensen die hier werken. De rust bewaren in dit soort situaties gaat je van nature goed af;
- Je hebt passie voor de keuken, maar pakt niet alles zelf op. Je kunt juist een team zo trainen dat ze grotendeels zelfstandig de menukaart kunnen 'draaien'. Uiteraard wordt wel van je verwacht ook deels in de avond aanwezig te zijn. De precieze verdeling spreken we graag met je af;



- Mocht je niet in het bezit zijn van een leermeester certificaat, dan ben je bereid dit te halen.

Dit kun je van ons verwachten:

- Een enthousiast, hecht team waar mensen met en zonder arbeidsbeperking deel van uitmaken;
JA en
- Geen 9 tot 5 baan, maar wel een die binnen 38 uur per week is in te vullen (parttime in overleg mogelijk);
- Werken bij een van de oudste sociale bedrijven van de stad;
- 25 vakantiedagen, een pensioenregeling en telefoonkostenvergoeding;
- We starten met een jaarcontract, startdatum bij voorkeur z.s.m., maar kan in overleg;
- Salaris conform horeca CAO en mede afhankelijk van werkervaring. Indicatie rond de €3200;
- 25% korting op alle publieke horeca locaties van Social Capital.

Brouwerij De Prael Amsterdam is onderdeel van Social Capital

Sinds 2020 vormt Social Capital met Juni Lekkernijen, Lekker Brood, Happy Tosti, Amare Horeca, de Prael Amsterdam en ook Milieuwerk en RSC een (horeca) collectief met een breed gedragen duurzame sociale missie door de krachten te bundelen. Alle bedrijven streven naar een medewerkersbestand dat voor minimaal de helft bestaat uit mensen met een afstand tot de arbeidsmarkt. We werken graag aan langdurige samenwerkingen met partners die onze filosofie op het gebied van voedsel en mensen delen.

Tot snel!

Heb je nog vragen of wil je direct solliciteren, stuur dan een mail naar ikwilwerken@socialcapital.nl t.a.v Norina Trouw of bel naar 0623992581.