



Wij zijn per 1 oktober 2022 op zoek naar een nieuwe collega die het fantastisch vindt om bij ons aan slag te gaan.

Heb je ervaring in de horeca, ben je leergierig, stressbestendig, zelfstandig en vind je het leuk om met een open-minded, creatief, divers team samen te werken om onze verschillende gasten een mooie mix van cultuur en gastvrijheid te laten beleven, dan zijn wij nieuwsgierig naar jou en jouw talent!

## ZELFSTANDIG WERKEND KOK

MINIMAAL 24 UUR PER WEEK

### **Wat kun je bij ons verwachten?**

Je werkt samen met jouw collega's in onze keukens waar we zeven dagen per week lunch en diner serveren. Met elkaar zijn jullie verantwoordelijk voor de voorbereiding, planning, bereiding en uitgifte van onze gerechten in onze halfopen keukens. Onze gerechten zijn verrassend, eigentijds, smaakvol en creatief. We koken met verse en seizoensgebonden producten, zoveel mogelijk uit de regio en met een hoofdrol voor groente!

Naast een mooi salaris, een contract voor bepaalde tijd met uitzicht op een vast contract, kom je te werken in een creatief en divers team. Bij ons is er veel ruimte voor wie je bent naast persoonlijke groei en ontwikkeling. Ook vinden we een gezonde werk-privé balans erg belangrijk. Zo ben je om het weekend in ieder geval een dag vrij.

Je komt te werken in hartje Arnhem in ons mooie restaurant in hetzelfde pand als het Filmtheater. De leuke extra's van werken in hetzelfde pand zoals personeelskorting en de mogelijkheid de programmering zelf te ervaren zijn mooi meegenomen.

### **Wie ben jij?**

Je bent vooral jezelf en brengt wat mee wat ons team versterkt. Wat je meebrengt mag jij ons vertellen.

Je bent een ervaren zelfstandig werkend kok en klaar om jouw kennis en ervaring met ons te delen en je staat open voor onze werkwijzen en ideeën. Jouw focus is onze kwaliteit en service verder te ontwikkelen. Je bent vertrouwd met inkoop, voorraadbeheer, HACCP, het meedenken met nieuwe menu's, onze kaart en methoden en het maken van planningen van dagelijkse werkzaamheden. Je schroomt niet om jouw eigen inbreng te leveren aan de samenstelling en wijziging van de menu's, onze kaart en onze methoden. Je bent aanspreekpunt voor de bediening en houdt de communicatie met de bediening open en eerlijk, ook op de piekmomenten.

### **Je bent een ervaren kok en wel klaar voor de volgende stap als zelfstandig werkend kok?**

Geen probleem! Als jij bovenstaande wilt leren en openstaat om dit met behulp van ons team te leren en jezelf te ontwikkelen dan staan wij open voor jou en nodigen wij ook jou om te reageren.

### **Zie jij jezelf al bij ons rondlopen?**

We vinden het belangrijk dat al onze verschillende gasten zich thuis voelen bij Focus | Eten + Drinken. Onze medewerkers zijn hier een belangrijke factor in. We zijn dan ook blij met ons

enthousiaste en diverse team! Het maakt ons niet uit waar je geboren bent, waar je in gelooft, hoe je eruitziet en van wie je houdt.

**Meer informatie nodig?**

Loop even binnen en vraag naar Joris van Velzen, Restaurantmanager, of Ruben Tak, Chef-kok, voor meer informatie.

Heb je voldoende informatie dan kun je in een filmpje of brief laten weten wie jij bent, waarom jij bij ons wil werken en wat je meebrengt. Wees creatief en stuur het naar [werkenbij@focusarnhem.nl](mailto:werkenbij@focusarnhem.nl)

**Hoe verloopt onze sollicitatieprocedure?**

Na ontvangst van jouw sollicitatie bekijken we deze zorgvuldig en laten we je binnen 2 weken weten of we je uitnodigen. Houdt er rekening mee dat onze sollicitatieprocedure in ieder geval een gesprek en een live-casus bevatten. Met deze live-casus exact mag je laten zien wat je kunt in de keuken. De exacte inhoud hoor je op een later moment in de procedure.

Met het verzenden van je sollicitatie ga je ermee akkoord dat we sollicitatie maximaal 1 jaar bewaren. Online screening op social media en een referentiecheck kunnen onderdeel uitmaken van de sollicitatieprocedure.