



Grenzeloze filmliefde, altijd een prachtprogramma, vijf filmzalen, een sfeervol café, zonnig terras en openluchtvertoningen op het dak; dat is Focus Filmtheater Arnhem. We bevinden ons aan het Audrey Hepburnplein, midden in de stad, tussen andere Arnhemse iconen als de Eusebius Kerk en Rozet.

Café-restaurant Focus | Eten + Drinken, onder één dak met Focus Filmtheater, is een plek waar iedereen dagelijks vanaf 10:00 uur welkom is voor koffie, lunch, borrel en diner. Met de focus op vega(n), biologisch vlees en duurzaam gevangen vis is onze kaart helemaal van nu. We vinden het belangrijk om waar dat kan bij te dragen aan de wereld, het welzijn van dieren en onze toekomst. Ons publiek is een combinatie van filmbezoekers, studenten, zakelijke gasten en mensen die een dagje uit hebben in de stad. De sfeer in ons café is open en ongedwongen. Door de samenwerking met het filmtheater zijn wij een levendig bedrijf dat zich in korte tijd heeft neergezet als succesvolle horecaonderneming. Nog steeds zijn we groeiende en blijven we ons ontwikkelen.

Wij zijn per direct op zoek naar een nieuwe collega die het fantastisch vindt om bij ons aan slag te gaan als:

## ZELFSTANDIG WERKEND KOK

MINIMAAL 24 UUR PER WEEK

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!

### Wat kun je bij ons verwachten?

Je werkt samen met jouw collega's in onze keuken 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 keuken.

Naast een mooi salaris en 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.

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 plannings 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.

### **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

[j.vanvelzen@focusarnhem.nl](mailto:j.vanvelzen@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.

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.