



## • BAUT •

Onze horecaconcepten staan voor creatief, dynamisch, divers, toegankelijk, en vooral: lekker eten. Voor ieder moment van de dag en avond, een relaxte hotspot, zakelijk en privé.

Met 'moving circus' BAUT geven we leegstaande panden opnieuw betekenis en het restaurant vestigt zich altijd tijdelijk. Eind 2017 hebben we afscheid genomen van BAUT Paradijs in Amsterdam Oost en hebben we onze prachtige nieuwe locatie op de Spaarndammerstraat geopend.

•••

### Taakomschrijving

Voor deze nieuwe locatie in Amsterdam West aan Spaarndammerstraat zijn wij opzoek naar Zelfstandig Werkende Koks. Als Zelfstandig Werkend Kok bij BAUT ben je verantwoordelijk voor het flexibel laten verlopen van alle werkzaamheden in de Keuken samen met ons jonge en ambitieuze keukenteam.

### Werkzaamheden

- Verrichten van voorbereidingen van de gerechten;
- Het bereiden van de gerechten;
- Het bewaken/controleren van kwaliteit, gaarheid en smaak;
- Doorgeef gereed (laten) maken van bestellingen door het uitvoeren van à la minute-kookwerkzaamheden, portioneren en garneren;
- Ontvangen, controleren en opslaan van bestelde voedingsmiddelen;
- Schoonmaken van de werkomgeving, keukenapparatuur en signaleren van bijzonderheden/mankementen.

### Gewenste profiel

- MBO niveau 3 werk- en denkniveau;
- Minimaal 4 jaar ervaring bij grotere horeca bedrijven (geen catering!);
- Je kunt zowel goed zelfstandig als in teamverband werken;
- Laat zich makkelijk coachen en kan werk instructies goed opvolgen;
- Aantoonbare kennis van de basis kooktechnieken;
- Heeft kennis van de producten;
- Is creatief;
- Enthousiast en Leergierig.

### Wat bieden wij

- Marktconform salaris;
- Fulltime/ Parttime
- Werken in een jong en enthousiast team

Voldoen je aan ons gewenst profiel en lijkt het je een uitdaging om onze nieuwe medewerker te worden. Stuur dan je motivatie en CV naar [stephanie@bautamsterdam.nl](mailto:stephanie@bautamsterdam.nl)