

## KOK VOOR DUURZAME EN SOCIALE STADSKANTINE

### Wie wij zijn:

Welkom in de Juni Stadskantine van Amare Horeca! De huiskamer van het nieuwe cultuurpaleis Amare in hartje Den Haag. In onze kleurrijke stadskantine vind je een gevarieerd, gezond en veelal plantbased buffet. We bieden een gezellige en inspirerende omgeving voor de vaste bewoners van het gebouw: Stichting Amare, het Koninklijk Conservatorium, Nederlands Dans Theater en Residentie Orkest. Van 's ochtends vroeg tot 's avonds laat verwelkomen we dagelijks honderden gasten. Voor een kop koffie met een croissant, gezonde lunch of een warme daghap voordat de theatervoorstelling begint!

Naast deze huiselijke functie verzorgen we maandelijks de catering voor tientallen evenementen. Van een vergaderlunch voor 20 personen tot een diner voor 350 personen op een van de podia van de grote theaterzalen. Of het cateren van een congres voor 1500 personen met een street food diner. Ook verzorgen we de catering voor de Artiestenfoyer waar dansers, orkestleden, cabaretiers en andere artiesten voor, tijdens of na hun voorstelling terecht kunnen voor koffie, lunch, een snack of warme maaltijd.

### Wie wij zoeken:

Om al onze gasten van een heerlijke maaltijd of smakelijke snelle hap te voorzien, zijn wij ter aanvulling van het keuken team op zoek naar een kok! Als kok help jij mee in de keuken om telkens weer smaakvolle en verrassende veelal plantbased gerechten mee te geven. Je bent samen met je team verantwoordelijk voor de (voor)bereiding, opmaak en het klaarmaken van gerechten. Je werkt volgens vaste instructies m.b.t. ingrediënten, recepturen, werkmethoden en uiterlijke prestaties. We zijn een sociale organisatie en streven naar een medewerkersbestand dat voor minimaal de helft bestaat uit mensen met een afstand tot de arbeidsmarkt. Dat maakt ons werk extra betekenisvol, maar vraagt ook om inlevings- en aanpassingsvermogen.

### In het kort wat je gaat doen:

- Meewerken in het keukenteam en rapporteren aan de keukenmanager/executive chef;
- Optimalisatie kwaliteit van service, gastvrijheid en product;

- Bestellingen doen aan de hand van een standaard voorraad en behoefte van events;
- Actief bijdragen en verbeteren van operationele werkprocessen;
- Communiceren en rapporteren van operationele activiteiten/uitdagingen.

### **Wil jij samen met ons de Juni Stadskantine tot een succes maken?**

Solliciteer door te mailen of benader ons via Indeed voor meer informatie over de functie.

### **Wat wij jou bieden:**

- Geen 9 tot 5 baan, maar wel een die binnen 38 uur per week is in te vullen, parttime eventueel in overleg;
- We starten met een tijdelijke arbeidsovereenkomst van 7 maanden, met uitzicht op verlenging;
- Salaris tussen de €2370 en €2560 (Horeca CAO schaal IV)
- 8% vakantiegeld, jaarlijks uitbetaald in mei
- 25 vakantiedagen;
- Telefoon- en reiskostenvergoeding
- Start van de functie bij voorkeur in augustus, maar kan in overleg;
- Een vernieuwend horecaconcept waar de menselijke kant altijd voorop staat;
- Een dynamische omgeving waar naar je wordt geluisterd en waar je zelf en als team kunt groeien;
- Mogelijkheid tot het bezoeken van voorstellingen in Amare;
- 25% korting op alle publieke horecalocaties van Social Capital;

### **Nog wat extra achtergrondinformatie:**

Amare Horeca is onderdeel van Social Capital en speciaal opgericht om de horeca binnen Amare te verzorgen. Andere bekende merken onder de vlag van Social Capital zijn Lekker Brood, Juni Lekkernijen en Happy Tosti. Amare Horeca staat voor duurzaamheid. Dit vertaalt zich in de producten die we gebruiken, de werkrelaties die we aan gaan en de doelstellingen die we stellen. We koken zoveel mogelijk

plantbased en gaan verspilling waar mogelijk tegen. Amare Horeca is ontstaan uit een samenwerking tussen Juni Lekkernijen, Vincent van der Zalm en Social Capital.