

**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. 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.

Focus Eten en Drinken zoekt per direct een:

## Hulpkok (2 à 3 dagen per week)

Als kok houd je ervan mensen blij te maken met verrassende, smaakvolle combinaties. Naast een gepassioneerde 'vakidoot', ben je zeer creatief en kook je met durf.

Focus Eten en Drinken werkt met een wisselende kaart. We koken vers en seizoensgebonden met zoveel mogelijk regionale producten. Met veel vega(n) gerechten en uitsluitend biologisch vlees en duurzaam gevangen vis is onze kaart helemaal van nu. De semi- open keuken zorgt ervoor dat je altijd in contact staat met de gasten.

Als kok bij Focus Eten en Drinken zorg je voor een strakke mise en place, zodat we de hoge omloopsnelheid bij kunnen benen. Je bereidt de gerechten van de kaart en zorgt ervoor dat alles mooi en tijdig meegegeven wordt. Je bent mede verantwoordelijk voor een soepele, dagelijkse gang van zaken back of house en bewaakt de kwaliteitsstandaard van alles wat er uit de keuken komt.

We dagen je uit een bijdrage te leveren aan de wisselende, creatieve en vaak verrassende kaart. Je werkt in een ambitieus team waarbij je rapporteert aan de chef.

### Jij!

- bent bovenal een leuke, creatieve collega, foodie, vakidoot;
- hebt ervaring opgedaan met koken en hebt een steady basis als het gaat om product, smaak en bereidingstechnieken;
- kan dealen met een hectische omgeving en straalt rust en zekerheid uit bij piekmomenten;
- werkt snel en netjes;
- bent flexibel en collegiaal;
- hebt inzicht in relevante wetgeving op het gebied van veiligheid, hygiëne en allergenen.

We vinden het belangrijk dat al onze verschillende gasten zich thuis voelen bij Focus Eten en Drinken. Ons personeel is 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. Wij zijn nieuwsgierig naar je talent en hoe je het verschil maakt voor onze organisatie.

## Reageren?

We ontvangen graag je cv en enthousiaste brief of een videoboodschap waarin jij ons vertelt waarom jij de perfecte kandidaat bent. Stuur je mail naar Maartje Polman via [j.vanvelzen@focushoreca.nl](mailto:j.vanvelzen@focushoreca.nl).

Wil je meer informatie over deze vacature, dan kun je ook altijd even binnenlopen en vragen naar Ruben of Samuel.

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 sollicitatie procedure.