

Vacature Zelfstandig Werkend Kok bij Café Clementine

Café Clementine, een populair kasrestaurant met verregaande duurzame ambities naast Station Barendrecht. Volgens het NRC: *'Romantische elegantie en top eten.'* En door De Buik uitgeroepen tot 'beste nieuwkomer' in 2023. Wat wil je nog meer?

Gelegen in een upcoming gebied: Fruitpacking District. Over een paar jaar staat hier een nieuwe stadswijk met meer dan 3.000 woningen, ateliers, winkels, horeca, onderwijsinstellingen en nog meer! In Fruitpacking District draait alles om de verduurzaming van ons voedselsysteem.

Café Clementine wordt dé huiskamer en ontmoetingsplek voor buurtbewoners, ondernemers en creatieve makers. Fruitpacking District is ook nu al een bruisende plek waar sport, startups, events en horeca samenkomen. Een van die startups is de Robin Food Hub, een community van creatieve en innovatieve food-ondernemers die zich inzet voor een verspillingsvrije en plant-based voedselsysteem.

In Café Clementine werken we dan ook zoveel mogelijk met lokale en duurzame producten. O.a. uit eigen moestuin, die door Marly Bonten (voedselbosexpert) en haar 10-koppige crew wordt onderhouden. En zoeken we de samenwerking met de toffe ondernemers vanuit de Robin Food Hub, die o.a. producten maken van restromen.

Ook zijn we aangesloten bij het Nieuwe Nassen, een lokale beweging van Rotterdamse restaurants, voedsel ondernemers, natuurinclusieve boeren en brancheorganisaties die samen de voedseltransitie op de kaart zetten.

Wat ga jij doen:

Als Zelfstandig Werkend Kok heb jij, onder leiding van de Chef Kok en Restaurant Manager, de mogelijkheid om je eigen creativiteit te ontplooiën en jezelf en je culinaire vaardigheden te ontwikkelen in de keuken.

Het restaurant is 5 dagen geopend van dinsdag t/m zaterdag 10:00 tot 23:00 uur. De keuken is geopend van 11.00 tot 21.00 uur. Naast a la carte is Café Clementine ook regelmatig een evenementenlocatie voor zowel besloten als openbare events.

Wie ben jij?

Jij bent een energiek en creatief persoon die in de alledaagse drukte het overzicht goed kan bewaren. Je wordt enthousiast van alles wat

food gerelateerd is. Food-gerelateerde innovatie en uitdagingen ga jij niet uit de weg. Werken in een omgeving die altijd in beweging is, vind jij alleen maar leuk. Daarnaast kan jij goed communiceren, ben je flexibel en een absolute teamplayer.

Jij hebt/bent:

- Minimaal 2 jaar relevante werkervaring
- Sterke communicatieve vaardigheden
- Representatief en werkt prima in een open keuken
- Geïnteresseerd in innovatie binnen de food sector
- Affiniteit met duurzaamheid is een pré
- Idealiter ben jij woonachtig in de regio Rotterdam

Wij bieden:

- Een marktconform salaris gebaseerd op jouw leeftijd en ervaring
- Goede secundaire arbeidsvoorwaarden
- Ruimte om alle verzetten van het vak te leren
- Een *once-in-a-lifetime* opportunity om onderdeel te worden van een bruisende creatieve food-community
- Een klein en gezellig team waar je inzet en inbreng gewaardeerd zullen worden
- Een 4-daagse werkweek

Geïnteresseerd? Stuur dan snel een mailtje, met je info en motivatie, naar contact@cafeclementine.nl en dan hoor je spoedig van ons terug.