

Vacature: Zelfstandig werkend kok bij Proeflokaal 1574

Over Proeflokaal 1574

Sinds 2018 is *Proeflokaal 1574* dé wijnbar van Leiden: een plek waar goede wijn, smaakvol eten en oprechte gastvrijheid samenkomen. Een knusse plek waar gezelligheid geen tijd kent en wat liefkozend 'de wijnhuiskamer van Leyden' wordt genoemd. In het naastgelegen pand bevindt zich restaurant *Wijnkamer 1574*. Een verlenging van Proeflokaal 1574 waar grotere gezelschappen samen komen voor het diner en waar maandelijks de Wines & Bites worden gehouden. De keuken is het kloppend hart van Proeflokaal. Wij leggen de lat hoog en blijven onze kwaliteit continu verbeteren, ook wanneer het tempo toeneemt. De balans tussen efficiënt werken en aandacht voor elk gerecht is precies waar wij in uitblinken en waarin jij ons kunt versterken.

Jouw rol

Als kok bij Proeflokaal 1574 ben jij medeverantwoordelijk voor een keuken die zowel de wijnbar als het restaurant bedient. Jij zorgt ervoor dat elk gerecht met aandacht en precisie wordt bereid, van mise-en-place tot het doorgeven tijdens service.

Wat ga je doen?

- Je bereidt gerechten met aandacht, smaak en precisie. Van mise-en-place tot het doorgeven tijdens service.
- Je werkt in een multifunctionele keuken die zowel de wijnbar als het restaurant bedient: van borrelgerechten tot verfijnde desserts, jij vindt de balans tussen snelheid en finesse.
- Jij houdt het hoofd koel en zorgt dat elk bord met dezelfde aandacht de pass verlaat.
- Je denkt actief mee over nieuwe gerechten, seizoenswisselingen en wijn-spijs combinaties met een proactieve houding.
- Je bewaakt de hygiëne- en veiligheidsrichtlijnen (HACCP) en zorgt dat de keuken altijd georganiseerd en schoon blijft.
- Je draagt bij aan een prettige samenwerking tussen keuken en bediening.

Jouw ingrediënten

- Je hebt een afgeronde mbo-opleiding Zelfstandig Werkend Kok of een vergelijkbaar diploma.
- Je bent enthousiast, betrouwbaar en stressbestendig. Jij blijft koel, óók als de bonprinter overuren draait.
- Je hebt een passie voor smaak en wijn, en vindt het leuk om in een wijn-spijs georiënteerde keuken te werken.
- Je weet de balans te vinden tussen tempo en kwaliteit, en houdt je hoofd koel tijdens drukke services.
- Je bent flexibel inzetbaar en minimaal één dag per week beschikbaar in het weekend.
- Je bent een teamplayer, maar kunt ook prima zelfstandig je station runnen.



- Je denkt vooruit, werkt netjes en hebt oog voor detail.

Wat bieden wij

- Een inspirerende, ondernemende werkplek waar wijn en gastronomie elkaar ontmoeten.
- Ruimte voor creativiteit en ontwikkeling binnen een groeiend horecabedrijf met meerdere concepten (Proeflokaal 1574, Wijnkamer 1574, Pinot & Noir, Academie 1574).
- Ontwikkel je wijnkennis en volg een wijncursus: van nieuwsgierige wijndrinker tot echte wijnexpert.
- Flexibele werkdagen (4 of 5 dagen, in overleg) en een open cultuur met korte lijnen.
- Een passend salaris, afhankelijk van ervaring.
- Fooi-delting op basis van gewerkte uren.
- Personeelskorting op eten en drinken buiten werktijd.
- Een hecht team waar professionaliteit en plezier hand in hand gaan.
- Werkkleding van de zaak (excl. schoenen).

Klinkt dit als jouw volgende stap?

Dan horen we graag van je! Stuur je motivatie en CV naar info@proeflokaal1574.nl, bel naar 06-28429830 of loop gewoon eens binnen aan de Apothekersdijk #38 voor een kennismaking.

Contactpersoon

Erick Dijkstra (chef-kok): 0628429830

