

Werklocatie

## Restaurant Freud



### Restaurant Freud

Bij Restaurant Freud staat lekker eten voorop. Onze gasten waarderen het eten met een dikke acht. Onder leiding van onze chefkoks bereiden leerlingen de meest heerlijke gerechten. Alles wordt gemaakt in eigen keuken, van zelfgebakken taarten, tot koekjes en crème brûlée. Wist u dat Freud bekend staat om haar overheerlijke biefstuk en chocoladetruffeltaart?

Voor de gerechten worden uitsluitend scharrelvlees, verantwoorde vis en zoveel mogelijk biologische groenten gebruikt. Maar ook producten zoals koffie, thee en bier worden met zorg voor mens en milieu gekozen. Freud biedt ook een cateringservice. Bedrijven kunnen Freud inhuren voor het verzorgen van hapjes of een lunch op locatie. Het team van Freud bestaat uit 4 werkbegeleiders en gemiddeld 25 deelnemers, verdeeld over de dag en de avond.

### Informatie over Roads

Restaurant Freud is een initiatief van Roads. Roads begeleidt mensen met een psychiatrische, verslavings- of justitiële achtergrond naar dagbesteding en werk. Bij Roads gaat u écht aan de slag. Eventueel gecombineerd met behandeling, therapie of scholing.

### Bijzonderheid van Freud

Uniek aan het werken bij Freud is dat u met een betrokken team van medewerkers het restaurant draait en er alles aan doet om de gasten een leuke avond te bezorgen. Bijzonder aan Freud is ook dat u zich kunt ontwikkelen in het horecavak. Freud is een officieel erkend leerwerkbedrijf voor het opleiden op niveau 1 en 2, horeca-assistent, gastheer en kok. Wij werken samen met de Werkleerschool (onderdeel van het ROC), die deze opleidingen aanbiedt als combinatie van werken en leren.

### Hoe ziet mijn begeleiding eruit?

Heeft u altijd al in de horeca willen werken? Dan bent u bij Freud aan het goede adres. U begint bij Freud door drie keer proef te draaien. Samen met de werkbegeleider wordt gekeken naar uw mogelijkheden en wensen. U maakt met hem afspraken over wat u gaat doen. U wordt begeleid bij het leren van het horeca-vak en bij het leren van algemene vaardigheden die bij werken horen. Bijvoorbeeld samenwerken met anderen, structuur brengen in de dag, taken verdelen en natuurlijk werken aan uw toekomst. Op basis van uw talenten wordt een plan gemaakt dat we volgen en evalueren door middel van Talent Ontwikkel Gesprekken (TOG). Indien u een horeca-opleiding wilt volgen, verzorgen wij ook uw studiebegeleiding

### Welk vak leer ik?

Horecamedewerker, Gastheer of Kok.

### Waaruit bestaat het werk?

- > **Dagploeg (algemeen medewerker):** het restaurant klaarmaken, schoonmaken en mooi maken voor de dag, boodschappen doen, tafels indekken, bestek poleren;
- > **Catering** onder leiding van een leermeester het klaarmaken en bereiden van diverse gerechten van salades en broodjes voor bedrijven in de omgeving;
- > **Bediening lunch/avond:** gasten omvangen en naar hun tafel brengen, het opnemen en doorgeven van bestellingen, het serveren van eten en drinken, het opruimen van borden en bestek, in de gaten houden en vragen of klanten tevreden zijn, afrekenen;
- > **Kok (leerling):** onder leiding van de chefkoks in de middag het voorbereiden van de gerechten en in de avond het bereiden van de voor-, hoofd- en nagerechten van de menukaart;



### een initiatief van Roads

Restaurant Freud  
Spaarnedammerstraat 424  
1013 SZ Amsterdam  
T 020 - 688 55 48  
E [aanmelden@roads.nl](mailto:aanmelden@roads.nl)  
[www.restaurantfreud.nl](http://www.restaurantfreud.nl)

- > **Afwasser middag/avond:** het verwerken van de afwas van het restaurant en de keuken;
- > **Inkoopmedewerker:** bestellingen doen, voorraad bijhouden, contacten met leveranciers onderhouden;
- > **Wasser:** koksuniformen wassen, strijken en opvouwen en ander wasgoed verwerken.

### Wat is mijn eindresultaat?

De kick van in een hecht team werken en samen zorgen dat gasten kunnen genieten van een lekkere lunch of heerlijk diner. De werkervaring die u opdoet, vormt een goede basis voor doorstroom naar een opleiding (Assistent)Horecamedewerker, gastheer of kok, betaald werk of ander vrijwilligerswerk.

### Wat wordt van mij verwacht?

Om te werken bij Freud dient u minimaal 2 dagdelen per week beschikbaar te zijn, bij voorkeur ook op een weekend dag. U moet het leuk vinden om in een levendig bedrijf te werken en veel met uw handen te doen. Met name in de avond moet u bestand zijn tegen enige drukte. Freud verwacht van iedereen een goede inzet, betrouwbaarheid, persoonlijke hygiëne, teamwork en een goede beheersing van de Nederlandse taal. Om direct te beginnen in de bediening is horeca-ervaring vereist. Om kok te worden bij Freud is een werkervaring in een restaurantkeuken. volgen van een koksopleiding of het hebben van een koksdiploma vereist. Wanneer u nog geen ervaring heeft in de horeca, kunt u starten in de dagploeg en op termijn doorstromen naar andere functies.

### Aanmelden en meer informatie

Uw behandelaar of begeleider kan u aanmelden voor Freud. U kunt u zich ook zelf aanmelden via [aanmelden@roads.nl](mailto:aanmelden@roads.nl). Voor algemene informatie en vragen over financiering kunt u contact opnemen met het secretariaat van Roads: **020 - 5908620**. Roads is bereikbaar op werkdagen van 9.00 - 17.00uur. Heeft u specifieke vragen, dan kunt u terecht bij het team van Freud: **020 - 688 55 48**. Freud is geopend op dinsdag t/m zondag van 09.30 - 23.30 uur. Op maandag is het restaurant gesloten maar is het team bereikbaar tussen 09.30 - 15.30 uur.

Kijk ook eens op [www.roads.nl](http://www.roads.nl).

**Roads werkt!**  
[www.roads.nl](http://www.roads.nl)