

Barista en barmedewerker bij Over-Amstel Boerderij

Onderdeel in de organisatie	Restaurant
Locatie	Ouderkerk aan de Amstel
Dienstverband	Flexibel - Parttime - Fulltime
Horeca CAO functieschaal	3 (CAO Horeca – Medewerker Operations)
HR-contactpersoon	Claire van Campen

Over-Amstel Boerderij: waar historie, missie en dieren samenkomen

Over-Amstel Boerderij koestert de historische Duivendrechtse polder als waardevol erfgoed. Gelegen langs de rivier de Amstel biedt de locatie een inspirerende ervaring: een boerderij met tuin, kaasmakerij, boer-tot-bord restaurant en een winkel met lokale producten.

Samen met de lokale gemeenschap inspireert Over-Amstel Boerderij duurzaamheid met oog voor traditie, kwaliteit en de polder. Een waardevolle plek, ook voor toekomstige generaties.

Geboren uit de waardering voor het Nederlandse landschap én de wens om dit te behouden voor toekomstige generaties, staat Over-Amstel Boerderij symbool voor de harmonie tussen cultuur en natuur. Hier beleven gasten het authentieke Nederlandse plattelandleven, in combinatie met comfort, elegantie en de luxe van nu.

Onze missie

- Behouden van de Duivendrechtse polder en haar boerderijen voor toekomstige generaties.

Onze waarden

- Aandacht voor mens en dier.
- Aandacht voor detail, zichtbaar in alles wat we doen.
- Aandacht voor het verleden waar we graag over vertellen en de toekomst waar we het gesprek over aangaan.

"Bij Over-Amstel Boerderij zetten we ons in voor een inclusieve werkplek waar iedereen zich welkom voelt, ongeacht achtergrond, geslacht, leeftijd, religie, seksuele geaardheid of fysieke bekwaamheden. We geloven dat diversiteit ons sterker maakt en moedigen iedereen aan om te solliciteren."

Over deze functie

Als **Barista/Barmedewerker** bij ons ben jij de specialist achter de koffiemachine en zorg je voor de perfecte dranken voor onze gasten. Je bereidt met aandacht en precisie koffies van hoge kwaliteit en weet precies hoe je de smaak en presentatie samenbrengt in ieder kopje.

Binnen ons farm-to-fork concept draait alles om pure, eerlijke producten dus dan ook voor onze koffie. Je werkt met zorgvuldige geselecteerde bonen en hebt oog voor de herkomst, smaakprofielen en duurzaamheid.

Naast koffie serveer je ook andere dranken en zorg je de bar er altijd verzorgd en uitnodigend uit ziet. Je werkt nauw samen met je collega's van de bediening en de keuken. Je houdt van een levendige werkomgeving waarin kwaliteit en gastvrijheid centraal staan.

Dit verwachten we van jou

Taken en verantwoordelijkheden

- Bereiden van hoogwaardige koffie en koffiespecialiteiten met aandacht voor smaak, balans en presentatie
- Werken met verschillende zetmethodes en melkbereidingen passend bij het concept
- Bewaken en continu verbeteren van kwaliteit, consistentie en smaakbeleving van alle koffiedranken
- Delen van kennis over koffie, herkomst, branding en smaakprofielen met collega's
- Ondersteunen van het bedieningsteam met inhoudelijke kennis over koffie en warme dranken
- Signaleren en correct doorgeven van dieetwensen en allergieën
- Voorbereiden en verzorgen van mise-en-place
- Zorgdragen voor een schone, georganiseerde en representatieve werkplek
- Correct afrekenen en verwerken van betalingen
- Meewerken aan bijzondere arrangementen en events
- Naleven van HACCP-, hygiëne- en veiligheidsrichtlijnen

Kennis en ervaring

- Ervaring als Barista is een vereiste
- Aantoonbare kennis van koffie, zetmethodes en melktextuur
- Ervaring in horeca of hospitality, bij voorkeur met high-end gasten
- Affiniteit met eten, drinken en seizoensgebonden producten
- Goede beheersing van Nederlands en Engels is vereist
- Hands-on, flexibel en servicegericht

Resultaatindicatoren

- Constante kwaliteit en smaak van koffies
- Verzorgde presentatie van koffie, bar en werkplek
- Rustige en efficiënte workflow tijdens service
- Hoge gasttevredenheid en persoonlijke beleving
- Positieve samenwerking met bediening, keuken en boerderij

Over jou

Je bent oprecht gastvrij, nauwkeurig en hebt liefde voor koffie als ambacht. Je voelt je verantwoordelijk voor zowel de kwaliteit van het product als voor de beleving van de gast. Je werkt geconcentreerd, blijft rustig bij drukte en draagt actief bij aan een warme en professionele sfeer voor gasten en collega's.

Competenties

- Gastgericht en service-minded
- Vakinhoudelijk sterk als barista
- Communicatief vaardig
- Stressbestendig en oplossingsgericht
- Representatief en zorgvuldig
- Teamgericht en verantwoordelijk
- Flexibel inzetbaar
- Oog voor detail
- Affiniteit met duurzaamheid en lokaal werken

Wat we bieden

Werken bij Over-Amstel betekent werken op een gerestaureerde boerderij uit 1894, gelegen aan de Amstel. Een plek waar historie en hedendaagse luxe en technologie samenkomen, en waar ambacht, gastvrijheid en vakmanschap centraal staan. Onder de rook van Amsterdam, maar omringd door rust, ruimte en het landschap.

Je werkt in een omgeving waar kwaliteit, aandacht en zorg voor het product leidend zijn, en waar elke dag wordt gebouwd aan een keuken die het seizoen en de plek weerspiegelt. Je krijgt de ruimte om mee te bouwen aan onze keuken en onze manier van werken.

- Een fulltime contract (38 uur per week) met een marktconform startsalaris, passend bij ervaring en inschaling
- Vakantiedagen conform CAO Horeca
- Reiskostenvergoeding
- Een hecht en betrokken team met korte lijnen
- Veel ruimte voor eigen inbreng, creativiteit en ontwikkeling
- Werken binnen een uitgesproken farm-to-fork concept, met uitsluitend lokale en seizoensgebonden producten

Daarnaast maak je deel uit van een internationale familie van gelijkgestemde plekken en profiteer je van een personeelstarief bij onze zusterboerderijen:

- Babylonstoren – Zuid-Afrika (babylonstoren.com)
- The Newt in Somerset – Verenigd Koninkrijk (thenewtinsomerset.com)
- Vignamaggio – Italië (vignamaggio.com)

Solliciteren?

Zie jij jezelf stralend werken ons restaurant en meebouwen aan de dagelijkse vertaling van het land naar het bord?

Dan ontvangen we graag je persoonlijke motivatie en CV. Stuur deze uiterlijk **[datum invullen]** naar **[e-mail invullen]**. We nemen na ontvangst zo snel mogelijk contact met je op.

Het sollicitatieproces

Ons sollicitatieproces is zorgvuldig en persoonlijk.

- Eerste gesprek: Kennismaking, motivatie en wederzijdse verwachtingen
- Vervolggesprek: Verdieping op competenties en vaardigheden en kennismaking met het team
- Referentiecheck & screening
- Arbeidsvoorwaardengesprek

Onboarding

We zorgen voor een warm en gestructureerd welkom, zodat je goed kunt landen binnen Over-Amstel.

- Introductie in onze visie, werkwijze en het farm-to-fork concept
- Kennismaking met het team, de boerderij en onze leveranciers
- Inwerkperiode op de werkvloer, afgestemd op jouw ervaring
- Duidelijke verwachtingen, ruimte voor vragen en begeleiding

Barista and bar assistant at Over-Amstel Boerderij

Department within the organisation	Restaurant
Location	Ouderkerk aan de Amstel
Employment type	Flexible - Part-time - Full-time
Hospitality sector CAO pay scale	3 (Hospitality CAO agreement – Operations Staff)
HR contact person	Claire van Campen

Over-Amstel Farm: where history, mission and animals come together

Over-Amstel Farm cherishes the historic Duivendrecht polder as a valuable part of our heritage. Situated along the River Amstel, the site offers an inspiring experience: a farm with a garden, a cheese dairy, a farm-to-table restaurant and a shop selling local produce. Together with the local community, Over-Amstel Farm promotes sustainability with a focus on tradition, quality and the polder. A place of great value, for future generations too.

Born out of an appreciation for the Dutch landscape and a desire to preserve it for future generations, Over-Amstel Boerderij symbolises the harmony between culture and nature. Here, guests experience authentic Dutch country life, combined with modern comfort, elegance and luxury.

Our mission

- To preserve the Duivendrecht polder and its farms for future generations.

Our values

- A focus on people and animals.
- Attention to detail, evident in everything we do.
- A focus on the past, which we love to talk about, and the future, which we are keen to discuss.

"At Over-Amstel Farm, we are committed to creating an inclusive workplace where everyone feels welcome, regardless of their background, gender, age, religion, sexual orientation or physical abilities. We believe that diversity makes us stronger and encourage everyone to apply."

About this role

As a Barista/Bar Assistant with us, you'll be the expert behind the coffee machine, ensuring our guests enjoy the perfect drinks. You'll prepare high-quality coffees with care and precision, and know exactly how to bring together flavour and presentation in every cup.

Our farm-to-fork concept is all about pure, honest products, and that goes for our coffee too. You'll work with carefully selected beans and have an eye for their origin, flavour profiles and sustainability.

As well as serving coffee, you'll also serve other drinks and ensure the bar always looks neat and inviting. You'll work closely with your colleagues in the front of house and the kitchen. You enjoy a lively working environment where quality and hospitality are key.

This is what we expect from you

Duties and responsibilities

- Preparing high-quality coffee and coffee specialities with a focus on flavour, balance and presentation
- Working with various brewing methods and milk preparations in line with the concept
- Monitoring and continuously improving the quality, consistency and flavour experience of all coffee drinks
- Sharing knowledge about coffee, origin, branding and flavour profiles with colleagues
- Preparing high-quality coffee and coffee specialities with a focus on flavour, balance and presentation
- Using a variety of brewing methods and milk preparation techniques in line with the concept
- Monitoring and continuously improving the quality, consistency and taste experience of all coffee drinks
- Supporting the service team with specialist knowledge of coffee and hot drinks
- Identifying and accurately communicating dietary requirements and allergies
- Preparing and ensuring mise-en-place
- Ensuring a clean, tidy and presentable workplace
- Correctly processing and recording payments
- Assisting with special packages and events
- Complying with HACCP, hygiene and safety guidelines

Knowledge and experience

- Experience as a barista is essential
- Demonstrable knowledge of coffee, brewing methods and milk texture
- Experience in the catering or hospitality industry, preferably with high-end guests
- An affinity for food, drink and seasonal produce
- Fluency in Dutch and English is required
- Hands-on, flexible and service-oriented

Performance indicators

- Consistent quality and flavour of the coffee
- Neat presentation of the coffee, bar and workspace
- Smooth and efficient workflow during service
- High guest satisfaction and a personalised experience
- Positive collaboration with front-of-house staff, the kitchen and the farm

About you

You are genuinely hospitable, meticulous and have a passion for the art of coffee-making. You take responsibility for both the quality of the product and the guest experience. You work with focus, remain calm when things get busy and actively contribute to a warm and professional atmosphere for guests and colleagues.

Skills

- Guest-focused and service-minded
- Highly skilled as a barista
- Good communication skills
- Stress-resistant and solution-oriented
- Presentable and meticulous
- Team-oriented and responsible
- Flexible
- Attention to detail

- An interest in sustainability and working locally

What we offer

Working at Over-Amstel means working in a restored farmhouse dating from 1894, situated on the banks of the River Amstel. A place where history meets contemporary luxury and technology, and where craftsmanship, hospitality and expertise take centre stage. Just a stone's throw from Amsterdam, yet surrounded by peace, space and the countryside.

You will work in an environment where quality, attention to detail and care for the product are paramount, and where every day we build a cuisine that reflects the season and the location...

You'll be working in an environment where quality, attention to detail and care for the product are paramount, and where we strive every day to create a cuisine that reflects the season and the location. You'll be given the opportunity to help shape our cuisine and our way of working.

- A full-time contract (38 hours per week) with a competitive starting salary, commensurate with experience and pay grade
- Holiday entitlement in accordance with the Hospitality Sector Collective Labour Agreement
- Travel allowance
- A close-knit and committed team with short lines of communication
- Plenty of scope for personal input, creativity and development
- Working within a distinct farm-to-fork concept, using exclusively local and seasonal produce

You'll also be part of an international family of like-minded venues and enjoy staff rates at our sister farms:

- Babylonstoren – South Africa (babylonstoren.com)
- The Newt in Somerset – United Kingdom (thenewtinsomerset.com)
- Vignamaggio – Italy (vignamaggio.com)

Interested in applying?

Can you see yourself working with a smile in our restaurant and helping to bring the farm-to-table experience to life every day?

If so, we'd love to receive your cover letter and CV. Please send these by [insert date] at the latest to [insert email address]. We'll get in touch with you as soon as possible after receiving your application.

The recruitment process

Our recruitment process is thorough and personalised.

- Initial interview: Getting to know each other, discussing your motivation and mutual expectations
- Follow-up interview: Exploring your competencies and skills in greater depth and meeting the team
- Reference check & screening
- Discussion of terms and conditions of employment

Onboarding

We provide a warm and structured welcome to help you settle in at Over-Amstel.

- Introduction to our vision, working methods and the farm-to-fork concept
- Getting to know the team, the farm and our suppliers
- Induction period on the work floor, tailored to your experience
- Clear expectations, space for questions and guidance