

Functie-inhoud

naam restaurant: Darjeeling Restaurant

Ben jij een zelfstandig werkend kok en op je best in de keuken? Als zelfstandig werkend kok voel je je verantwoordelijk voor de bereiding en opmaak van gerechten. Je werkt zelfstandig in de keuken en kunt de eigenaar vragen stellen/feedback geven, maar je kunt ook enkele koks/keuken personeel aansturen. Je werkt ook samen met je collega's en stuurt zelfstandig de keuken aan. Je werkt volgens vaste instructies met betrekking tot ingrediënten, recepten, werkwijze en uitstraling. Je bent vrij om nieuwe gerechten op te nemen en kunt de menukaart aanpassen indien nodig. Je kunt in het weekend werken en bent overdag en 's avonds beschikbaar. Werktijden en rooster zijn flexibel. Je taken zijn de volgende:

- Wassen, snijden, koken, mengen
- Kwaliteitscontrole van ingrediënten
- Uitvoeren van bereidingen, controleren van gerechten van anderen.
- Delen en garneren
- Controleren en toewijzen van werk
- Toeziën op hygiënische werkmethoden
- Plannen van werk en inkoop, ontvangstcontrole inkoop
- Verantwoordelijk voor inkoop en voorraadbeheer.

Wat bieden wij nog meer:

€ 2560,00 Bruto salaris tot € 3200,00 bruto salaris.

Functievereisten:

- Je kunt initiatief nemen
- Minimaal MBO niveau 3 indien je geen MBO 3 niveau hebt ook uitgenodigd om te reageren.

- Vertrouwen in jezelf
- Rustig en doelgericht werken onder moeilijke omstandigheden of hoge werkdruk

Arbeidsvoorwaarden:

- Reiskostenvergoeding + Maaltijd
- Contractduur: 2 jaar
- Type dienstverband: Vaste baan, voor bepaalde tijd avondwerk, dagdienst, beschikbaarheid in het weekend.
- Ondersteuning bij huisvesting (indien nodig)
- Interne opleiding.