

FUNCTIE-OMSCHRIJVING: ZELFSTANDIG WERKEND KOK



De functie

Je bent verantwoordelijk voor het voorbereiden en klaarmaken volgens recept en planning.

Daarnaast zorg je voor het bijhouden van de inkoop en de voorraad van de horecabenodigdheden in de keuken. Je begeleidt nieuwe medewerkers/leerlingen, hierbij zie je toe op de werkzaamheden en geef je aanwijzingen. Ook het waarborgen, verbeteren en continueren van de kwaliteit en service behoort tot één van je taken. Hierbij kun je denken aan het beoordelen en nieuwe inbreng geven voor de te voeren kaart.

Je onderhoudt de keuken en maakt de werkomgeving schoon, hierbij hanteer je de hygiëne (HACCP). Actief meedenken in de verdere professionalisering en ontwikkeling van onze organisatie wordt zeer op prijs gesteld. Je bent creatief en hebt plezier in het kookvak.

Kennis en ervaring

Je bent flexibel, allround en een creatieve teamplayer. Verder ben je representatief en ervaren in de horeca. Gastvrijheid en service zijn je motto evenals afspraak is afspraak.

Je bent in staat collega's te stimuleren in het ondernemerschap en de efficiency op diverse gebieden te verhogen.

Je hebt ruime ervaring in een soortgelijke functie, bent inventief / oplossingsgericht en proactief ingesteld en beschikt over goede communicatieve vaardigheden.

Wij bieden

Afwisselend werk in een dynamische werkomgeving. In verband met de snelle groei van de organisatie zoeken wij talen dat wil meewerken aan het succes van Food Fantasies. Wij bieden onder naam van de Food Fantasies veel training en persoonlijke ontwikkeling. Creëer je eigen toekomst!

Wij belonen op basis van een salariëring conform ervaring en kwaliteiten, tussen de 2150-2350 per maand.

Interesse

Meer informatie over onze organisatie kan je vinden op www.foodfantasies.nl. Wij verzoeken kandidaten uitsluitend te reageren wanneer deze voldoen aan / passen in het bovenstaande functieprofiel. Bij interesse kun je rechtstreeks solliciteren via sollicitatie@foodfantasies.nl .v.v. Zelfstand werken kok.