

VACATURE ZELFSTANDIG WERKEND KOK MAXHORECA

Voor MAX keuken (de keuken van Café Bolle en Brandpunt) zoeken wij een zelfstandig werkend kok. Lijk het je wat om het drukste terras van Tilburg van de mooiste en lekkerste gerechten te voorzien, dan is dit de baan die je zoekt. Je komt terecht in een dynamisch keuken bedrijf dat de verbinding vormt tussen twee van de mooiste horecazaken van Tilburg. Bolle en Brandpunt hebben beiden een karakteristieke kaart waar jij ook je bijdrage aan kunt gaan leveren!

Je werkzaamheden zullen bestaan uit het bereiden van verschillende gerechten en het meewerken in de logistieke processen. Samen met de chef-kok en andere zelfstandig werkend koks verantwoordelijk zijn voor de keuken, verantwoordelijk voor het voorbereiden en klaarmaken volgens recept en planning, het bijhouden van de inkoop en de voorraad, verantwoordelijk voor de personeelsplanning, het begeleiden van medewerkers/leerlingen, het bewaken van de kwaliteit.

Verantwoordelijkheden

- Het bereiden van gerechten volgens recept
- Doorgeven / gereed maken van bestellingen, planning dagelijkse werkzaamheden
- Plaatsen van bestellingen en voorraadbeheer
- Het bewaken van de hygiëne volgens HACCP-normen
- Het schoonmaken en schoonhouden van de werkomgeving
- Het signaleren van storings/bijzonderheden en dit te melden.

Profiel

- Zelfstandige teamplayer
- Leidinggevende vaardigheden
- Precies/accuraat
- Meedenkend
- Oplossingsgericht
- Ervaring in soort gelijke functie is een pré
- Flexibel inzetbaar (geen 9 tot 5 mentaliteit)
- Service gerichte en commerciële instelling
- Communicatief en vlot in omgang met gasten en collega's
- Je bent bereid om er voor te zorgen dat het onze gasten aan niets ontbreekt en een stapje extra te zetten indien nodig.

Interesse?

Salariëring wordt vastgesteld na een persoonlijk gesprek, doorgaans geldt een marktconform salaris.

Heb je interesse om ons team te versterken , reageer dan nu! Stuur een e-mail met je cv en een motivatiebrief naar keuken@maxhoreca.nl.