

Foodie gezocht! Foodie gezocht! Foodie gezocht!

Je bent verantwoordelijk voor de keuken (ontbijt-lunch-tearoom).

Je staat in voor het bereiden van verse simpele gerechten zoals soepen, lasagnes, hamburgers, pasta's... + doet de mise-en-place

Je plaatst en controleert de bestellingen.

Je staat in voor een deel van de keuken afwas en het reinigen van het keukenmateriaal.

Profiel

- collegiaal
- flexibel
- snel en proper kunnen werken
- goed voorkomen
- kritisch

Job gerelateerde competenties

- Gerechten bereiden (ook vegan/vegetarisch)
- De activiteiten van het personeel controleren
- De bereiding van de gerechten superviseren
- Het dressereren en de opmaak van borden uitvoeren of controleren
- De planning van het keukenpersoneel opstellen volgens de verwachte drukte en de voortgang van de voorbereidingen
- Gerechten uitdenken op basis van seizoensgebonden ingrediënten, beschikbaar budget, ...
- Recepten opstellen voor de gerechten (ingrediënten, hoeveelheid, prijs, ...)
- Menu's opstellen
- Foodcost berekenen

- De geleverde producten controleren
- De voorraad opvolgen, tekorten vaststellen, bestellingen plaatsen
- De voedingsmiddelen controleren op versheid en bereiding
- Gerechten bereiden: lokale of regionale specialiteiten
- Het naleven van de werkprocedures en de regels voor hygiëne en voedselveiligheid controleren

Persoonsgebonden competenties

- Zelfstandig werken
- Omgaan met stress
- Zich kunnen aanpassen aan veranderende omstandigheden (flexibiliteit)
- Resultaatgerichtheid
- Zin voor nauwkeurigheid hebben
- Samenwerken als hecht team
- Regels en afspraken nakomen
- Klantgerichtheid
- Leervermogen hebben
- Contactvaardig zijn
- Plannen (= ordenen)
- Creatief denken (Inventiviteit)
- Commercieel zijn

Aanbod

- Open keuken
- eigen creativiteit en inbreng
- vrije dag in de week zelf te kiezen
- jong leuk team
- leuke werksfeer
- dagzaak (niet werken 's avonds) + gesloten op zondag
- max. 45u./week werken (in drukke periodes)
- bedrijfswagen met tankkaart en gsm