

Kok – ervaren keukenmedewerker

Vaste Job – 38 uren

Functieomschrijving

Voor 't Driessent en onze pop-up projecten zijn we op zoek naar een jong en gedreven kok om ons team te versterken. Je bent sociaal, kan goed werken in teamverband en bent er niet vies van om je handen uit de mouwen te steken. Niet onbelangrijk, je hebt passie voor eten! Ben jij een teamspeler, stressbestendig en flexibel? Dan zijn wij wellicht op zoek naar jou!

Lijkt het je leuk om ons enthousiaste team te versterken? Aarzel niet!

Functievereisten

- Afgeronde koks-opleiding
- Aantoonbare ervaring
- Teamspirit
- Stressbestendig
- Flexibel
- Goede communicatieve vaardigheden
- Proactieve houding
- Enthousiaste en open instelling
- Passie voor het vak!!

Jouw voornaamste taken

- Je staat in voor koude en warme bereidingen in de keuken en je assisteert de chef-kok. Bij afwezigheid van de chef-kok neem je zijn/of haar taken tijdelijk over.
- Je beheert alles wat verband houdt met de voedingswaren: bevoorrading, opslag en bewaring.
- Je controleert de bereidingstechnieken, de presentatie en de hygiëne van de voedingswaren, het onderhoud van de keuken en de installaties.

Jouw profiel

- Liefst enkele jaren ervaring als kok. Heb je geen ervaring maar wel een grote dosis motivatie, dan ontvangen wij jou alsnog graag voor een gesprek.
- Je houdt van het aansturen van, en het werken in een team! Bovendien kan je koken als de beste!
- Je bent stressbestendig en je kan zelfstandig werken.
- Je kent de HACCP normen en houdt de hygiëne nauwlettend in het oog



Talenkennis
Nederlands

Contract
Contract van onbepaalde duur

Plaats tewerkstelling
Diepenbeek – 't Driessent – Kapelstraat 70

Aanbod
Marktconform salaris waarbij je instapt via een tijdelijk (of interim) contract. Na een positieve evaluatie is er kans op een vast contract. Onmiddellijke indiensttreding mogelijk.

Voel jij je aangesproken door deze uitdagende functie? Stel je kandidatuur via: info@driessent.be
t.a.v. Brix Bastiaens.