Vacature allround medewerker keuken Hagerhof

Je bent een echte teamplayer in de keuken, hebt een passie voor koken en laat je niet gek maken van een oneindig aantal bestelbonnen. Al onze Rendiz locaties zijn locaties waar mensen met een beperking of afstand tot de arbeidsmarkt worden opgeleid en begeleid in het horeca vak. Het is dus van belang dat je ook onze deelnemers kunt aansturen en begeleiden. Kortom we zoeken een collega die niet alleen graag kookt, maar ook affiniteit heeft met de zorg, initiatief toont en plezier heeft in het werken in de horeca. De werkzaamheden vinden voornamelijk overdag plaats.

Het betreft een functie van 20 - 24 uur per week, de arbeidsovereenkomst zal in eerste instantie voor 8 maanden zijn, met mogelijkheid tot verlengen bij gebleken geschiktheid.

In deze functie ben je verantwoordelijk voor de:
1) uitvoering van mise en place
2) bereiding van de gerechten
3) bewaking van de kwaliteit van de keuken
4) begeleiding van het keukenpersoneel/deelnemers
5) bevordering/verbetering van de gastbeleving
6) netheid en uitstraling van de keuken volgens de HACCP normen

Wij zoeken iemand:

- Die een passie voor koken heeft
- Die zelfstandig kan werken
- Die flexibel is en in staat ad-hoc te werken
- Die affiniteit heeft met onze deelnemers
- Die leergierig, representatief en stressbestendig is
- Die communicatief vaardig is met een goede dosis inzet
- Die zich met de visie van Rendiz kan verbinden

Wij bieden jou:

- een aanstelling met uitzicht op een vast contract
- werk in een gezellig team waarin je deel uitmaakt van de Rendiz familie
- een salaris conform horeca cao
- een uitdagende en variërende functie
- fijne werktijden
- gezellige barbecues en interne evenementen, georganiseerd door onze Personeelsvereniging

Ben jij diegene die we zoeken? Neem dan contact op door je motivatiebrief en CV te mailen naar Steffie Wismans, s.wismans@rendiz.nl.

Zie www.rendiz.nl voor verdere toelichting over ons bedrijf.