

Enthousiaste Keukenhulp

Ben jij die topper die toe is aan een volgende uitdaging?

Om ons team in de keuken bij Nielz te versterken zoeken wij per direct één (of twee) keukenhulp(en)!

Zit je dit jaar in een examenjaar of ben je veel beschikbaar en flexibel? Dan is deze leuke parttime bijbaan misschien wel iets voor jou.

Ervaring is niet vereist, maar je moet het wel interessant vinden hoe een mooi gerecht tot stand komt.

Het bedrijf

Al 17 jaar zijn wij een begrip in Almelo en omstreken. Wekelijks ontvangen wij duizenden gasten die komen genieten van een heerlijke lunch, een diner of van een kopje koffie met gebak.

Bij ons worden vele feesten en partijen georganiseerd en daarnaast kunnen gasten gebruikmaken van Nielz cafe / restaurant als vergaderlocatie. Tevens verzorgen wij catering bij gasten thuis of bij bedrijven. Onder aanvoering van eigenaar Niels Mulder en zijn leidinggevende team werken er ruim 90 medewerkers aan een optimale beleving voor onze gasten. Onze missie is het samenbrengen van kwaliteit en gastvrijheid.

Het team

Het keukenteam bestaat uit 13 medewerkers waaronder vier FT zelfstandig werkende koks, twee sous chefs, één leerling kok en oproepkrachten. De dagelijkse leiding is in handen van de sous chefs. De keukenmanager houdt zich voornamelijk bezig met processen en strategische ontwikkelingen achter de schermen, maar zal ook een gedeelte op de werkvloer staan.

De functie

Een keukenhulp assisteert koks en keukenpersoneel en heeft de volgende taken:

- Assisteert koks bij het bereiden van gerechten. Het wassen, schillen van groenten en vruchten en het snijden van brood en vlees.
- Weegt en mengt ingrediënten, bijv. met behulp van weegschalen en maatbekers.
- Maakt gerechten klaar om opgediend te worden.
- Maakt eenvoudige gerechten zoals sausen, dressings, sandwiches, soepen en desserts.
- Houdt toezicht op de voorraad en informeert als er bestellingen moeten worden gedaan.
- Pakt geleverde (eten)waren uit en bergt deze op in bijvoorbeeld koelkasten, kasten en andere opbergplekken.
- Houdt de werkplek schoon. Reinigt werkoppervlakten, keukengerei, kasten en keukenapparatuur.
- Houdt de keuken schoon door te vegen, dweilen en het afvoeren van afval.
- Spoelt en wast borden af en bergt ze op de juiste plek op. Bijvoorbeeld in kasten, lades etc.
- Een keukenhulp werkt volgens planning, houdt de veiligheidsvoorschriften in acht en houdt zich aan de HACCP voor hygiëne.

Wat vragen wij?

- Flexibiliteit
- Passie voor de horeca
- Meedenken en betrokken zijn
- Verantwoordelijkheidsgevoel
- Minimaal 18 jaar
- Minimaal 2 dagen/ avonden in de week beschikbaar
- Tussen de 8 en 38 uur per week beschikbaar.
- Door de week en in het weekend beschikbaar

Wat bieden wij?

- Werken in een jong dynamisch team!
- Salaris volgens horeca CAO van Koninklijke Horeca Nederland
- Ervaring op doen in een professionele keuken
- Part time arbeidsovereenkomst voor minimaal gemiddeld 2 uur per week voor 12 maanden
- Veel leuke bedrijfsborrels en uitjes
- 25% korting voor medewerkers bij een bezoek aan Nielz
- Mogelijkheden voor persoonlijke ontwikkeling
- Aandacht voor gezondheid en vitaliteit voor medewerkers
- Deze vacature is geschikt voor 2 part time medewerkers, maar kan ook door 1 iemand opgevuld worden die tussen de 32 en 38 uur beschikbaar is.

Sollicitatieprocedure:

- Solliciteren kan doormiddel van het invullen van een sollicitatieformulier op onze website. Wel graag vermelden dat het om deze functie gaat.
Of mail een gemotiveerde brief met C.V. naar simone@nieلز.nl.
- Afhankelijk van het aantal inzendingen zal er een selectie worden gemaakt.
- Solliciteren kan tot 1 april 2020.
- Afwijzingen en uitnodigingen worden per mail verstuurd.