

Vacature: Fuji Zelfstandig Werkend Kok I (m/v)

Ben je een gepassioneerde kok die graag in een gezellige en dynamische werkomgeving werkt? Voor ons restaurant in Assen zijn wij op zoek naar een **Zelfstandig Werkend Kok I** om onze keuken team te komen versterken.

Je werkt onder leiding van onze chef-kok of eigenaar, maar kunt ook zelfstandig de keuken draaiende houden. Samen met je collega-kok zorg je voor kwaliteit en overzicht, en waar nodig stuur je keukenhulp aan.

Taken

- Selecteren, voorbereiden (wassen, snijden, mengen e.d.) en bereiden van gerechten volgens receptuur
- Uitvoeren van tussentijdse controles(gaarheid, smaak e.d.) en bijsturen waar nodig
- Zorgen voor consistente kwaliteit en hygiëne
- Bijhouden van voorraden, bestellen van ingrediënten en controleren van leveringen
- Dagelijks schoonmaken van de werkomgeving, keuken apparatuur en workstation
- Melden van technische mankementen en eenvoudige storingen oplossen
- Input leveren t.a.v. de samenstelling en wijzigingen van menu's en werkmethode
- Toezien op de werkzaamheden van hulpkrachten en corrigeren waar nodig

Wij bieden:

- Een professionele en gezellige werkomgeving.
- Goede begeleiding tijdens de inwerkperiode
- Mogelijkheid tot verdere ontwikkeling in de keuken
- Flexibele Werktijden in overleg (overdag en 's avonds, inclusief weekenden)
- Full time 38 uur dienstverband
- Marktconform salaris tussen €2510 - €3050 bruto per maand (afhankelijk van ervaring) conform de horeca CAO

Functie Eisen:

- Je neemt zelfstandig initiatief en handelt oplossing gericht
- Je werkt met overtuiging en durft verantwoordelijkheid te nemen
- MBO-3 werk en denk niveau
- Aantoonbare kennis van de basis kooktechnieken

Toelichting Arbeidsvoorwaarden:

- Wij bieden training aan
- Huisvestiging
- Doorgroei mogelijkheden binnen het bedrijf
- Reiskostenvergoeding (in overleg)
- Gratis maaltijden tijdens de shift
- Extra snipperdagen

Ben je geïnteresseerd, dan kan je contact opnemen met de heer C. Wu via info@fujiassen.nl of 0592 213391