

Wij zoeken jou: inspirerende catering-kok

DeMaes Cateringservice uit Veenendaal biedt onze gasten al meer dan 27 jaar een onvergetelijke ervaring. Wij werken waar en wanneer onze gasten ons nodig hebben. Wij verzorgen voor onze gasten een heerlijk ontbijt, lunch, diner of borrel. In het credo van DeMaes Cateringservice staat het woord 'service' met gouden letters geschreven.

Het team van DeMaes Cateringservice is toe aan de uitbreiding van onze keukenbrigade met een o.a. een zelfstandige catering-kok die weet hoe je gastvrijheid in het juiste jasje giet en in de toekomst graag de verantwoordelijkheid neemt over een team met gedreven collega's.

Wat ga je doen:

Als ervaren catering-kok beheers je als geen ander de kennis om onze gasten kunt vermaken. Je staat niet alleen in de keuken maar juist ook regelmatig op locatie om onze heerlijke, inspirerende kwaliteitsgerechten en gastvrijheid te delen met onze gasten. Dit doe je uiteraard niet alleen: het gehele team, samen met de facilitaire- en verkoop collega's hebben de zelfde spirit: **TEVREDEN GASTEN**

Je draagt zorg voor een optimale uitvoering van alle keukentaken dus ook op locatie. Daaronder valt het plannen, organiseren en aansturen van een klein gezellig team. Je gaat operationeel leidinggeven en dit gaat je van nature gemakkelijk af. Daarnaast ben je verantwoordelijk voor de uitvoering, beheren en waar mogelijk verscherpen van processen en procedures. Met alle collega's samen zorgen we voor een effectieve, efficiënte en kwalitatieve uitvoering van opdrachten.

Operationeel bestaan je werkzaamheden o.a. uit:

- Het verzorgen van keukenproductie met het team
- Goederenstroom beheren: bestellen, op juiste manier "storage" voeren en onderhouden van contacten met leveranciers
- Het bereiden van kwaliteitsmaaltijden / componenten in onze keuken of op locatie
- Onze gerechten presenteren aan gasten op locatie
- Meedenken en vernieuwen van ons aanbod in service en producten.
- Je neemt van nature de leiding als dit nodig is
- De communicatiemomenten met de collega's zijn belangrijk voor je

Dit vragen wij:

Wij zijn opzoek naar een kok die (in de toekomst) het leuk vind om een team aan te sturen. Je doet dit op een natuurlijke manier. Verder weet jij als geen ander hoe je ervoor zorgt dat onze gasten tevreden zijn. Je bent net zo flexibel als ons team en onze gasten; of je nu een voor 6.30 uur ontbijtboxen af moet hebben of een 5-gangen diner kookt om 20.00 uur. Voor jou is dit allemaal geen probleem.

Verder vragen wij:

- Ervaring als catering-kok
- Je bent ondernemend en op termijn verantwoordelijk voor onze brigade
- Je hebt passie voor het vak en bent gastvrij, stressbestendig en communicatief vaardig
- Je bent 38 uur per week beschikbaar
- Rijbewijs B (graag aangevuld met E)
- Het zou ons passen als je binnen een straal van maximaal 30 minuten vanaf Veenendaal woont
- Juiste hantering van de HACCP-wetgeving, we staan onder controle van Bureau de Wit

Wat bieden wij je:

- Een uitdagende functie bij een bedrijf dat sinds 1994 opereert in het middensegment in “cateringland”
- Een sportief en collegiaal team
- Concurrerend salaris t.o.v. marktconform (€ 2.200 tot € 2.800 op basis van 38 uren werkweek en naar gelang ervaring)
- Een goed uitgeruste werkruimte en alle middelen om mooie productie te realiseren
- De medewerking, ruimte en inzet om je zelf te ontwikkelen en inbreng te verwezenlijken
- Afwisselende werktijden, dus flexibel van je vrije tijd te genieten, we zijn 7 dagen per week voor onze gasten beschikbaar

Lijkt de bovengenoemde je vacatures leuk en wil je solliciteren? Top! Stuur ons jouw C.V. en motivatie naar personeel@demaescateringservice.nl.

Heb je nog vragen aan de hand van het bovenstaande? Bel ons gerust: 0318- 555 876

** Acquisitie naar aanleiding van bovenstaande vacatures wordt niet op prijs gesteld*