



*Ben jij gek op lekker eten en is kwaliteit voor jou #1?
Geloof jij in de beste samenwerking met collega's en partnerships met klanten en leveranciers?
Ga jij voor authentiek, ambachtelijk én voor het beste resultaat?
Word jij gelukkig van samenwerken en van heerlijke ingrediënten?*

Dan is deze functie écht wat voor jou!

Wij zijn op zoek naar een:

Hulpkok / keukenhulp

(40 uur)

Jouw missie...

Is te zorgen voor ondersteuning in onze koude en warme keuken. Je bereidt recepturen voor door ze af te wegen of helpt onze koks in de keuken met het bereiden van gerechten. Hiermee zet je de eerste stap in de bereiding van onze overheerlijke maaltijden en gerechten.

Het succesvol uitvoeren van deze functie betekent:

- Het op de juiste manier klaarzetten van de ingrediënten van onze recepturen (de mise en place);
- Het samenwerken met alle 7-8 collega's van de voorbereidingskeuken, zodat alle recepturen tijdig en correct zijn voorbereid en onze chefs de recepturen kunnen bereiden;
- Het helpen met het bereiden van gerechten in de keuken en het uitscheppen van reeds bereide gerechten;
- Het schoonhouden van de afdeling en daarmee de ingrediënten, gereedschappen en andere materialen;
- Het dagelijks zoeken naar en werken aan manieren om kleine verbeteringen te realiseren, zodat het werk leuker en beter wordt;
- Met plezier aan de slag met collega's en met een voldaan gevoel naar huis...

Een dag kan er als volgt uit zien...

Je weet van te voren of je in de keuken of in de voorbereiding staat. Als je 's ochtends binnenkomt en je je klaar hebt gemaakt voor de start, controleer je eerst wat er op de productieplanning van de dag staat. Vervolgens ontvang je van de collega's die bestellingen van leveranciers in ontvangst hebben genomen, de ingrediënten die je in de buurt van de afdeling opslaat, zoals groente, vlees, kruiden en specerijen.

Vervolgens overleg je met collega's over wat gisteren goed is gegaan en over wat misschien nog gedaan moet worden, zodat alles op tijd klaar is. Hierna begint het echte werk: je gaat aan de slag met de recepturen en werkt bijvoorbeeld aan het station waar alle groenten worden klaargezet, of waar de kruiden en specerijen worden afgewogen. Als je in de keuken staat dan werk je samen met de koks om alle gerechten tijdig te bereiden, uit te scheppen en terug te koelen.

Na de lunch in ons StarCuisine Café maak je de balans op met de collega's en check je wat er nog gedaan moet worden, wat evt. nog extra aan bestellingen is toegevoegd en wat in welke volgorde moet worden klaargezet. Als alle recepturen zijn klaargezet of bereid, maak je samen met je collega's de afdeling goed schoon, zodat je de dag met een voldaan gevoel eindigt en zo hebt gezorgd voor een goed begin voor de volgende dag.

**De ideale kandidaat...**

Houdt van goed eten, heeft ervaring met werken in de keuken, werkt precies en heeft verstand van onze ingrediënten (warenkennis). Daarnaast is kennis en het toepassen van de HACCP regels van belang, omdat onze gerechten met de grootste zorg voor voedselveiligheid worden bereid. Bij voorkeur heb je een opleiding als keukenassistent of hulpkok gevolgd.

Flexibiliteit, weten van aanpakken en goed kunnen samenwerken zijn hierbij ook van groot belang. Je hebt goede communicatieve vaardigheden en een beetje humor houden wij ook erg van...☺

Wat bieden wij?

We bieden jou een mooie functie op een belangrijke plek in een snelgroeiend bedrijf, waar jij jouw steentje kunt bijdragen aan het bereiken van wat we graag doen: mensen blij maken met echt lekkere maaltijden.

We hebben een leuk, betrokken team waar mensen klaar staan voor elkaar. Lekker eten is een liefde die we met elkaar delen, dus dat is dan ook een onderwerp waarover we graag praten en iets wat we graag doen...

Natuurlijk betalen wij ook een prima salaris en hebben we goede secundaire arbeidsvoorwaarden.

Reageren

Spreekt deze functie je aan en zie je jezelf werken in een team met zeer betrokken medewerkers voor klanten van topniveau?

Stuur dan je CV en een beknopte motivatie naar Francine van Limborgh: f.vanlimborgh@starcuisine.nl.

Meer info over ons bedrijf is te lezen op www.starcuisine.nl.

Trefwoorden:

Food, voorbereiding, keuken, maaltijden, portionering, mise en place, HACCP, hulpkok, Keukenassistent, Rotterdam, Bleiswijk, Zoetermeer, Rijswijk.