



VACATURE KEUKEN

Jij wilde meer informatie over deze vacature? Geen probleem! Lees hoe jouw werkdag bij DADAWAN er in grote lijnen uitziet en check of jij jezelf kunt matchen met de persoonlijke kenmerken.

Hoe ziet jouw dag bij DADAWAN eruit?

- Bereiden van gerechten volgens recept en planning
- Bewaken en controleren van de kwaliteit
- Controleren en verantwoorden van verbruikte hoeveelheden grondstoffen en (half) fabricaten
- Assisteren bij het ontvangen en opslaan van goederen
- Zelfstandig verrichten van voorkomende werkzaamheden binnen de keuken
- Ondersteunen van bediening bij banqueting activiteiten
- Attent zijn op de naleving van de voorschriften op het gebied van veiligheid, ARBO, HACCP, persoonlijke hygiëne en schoonmaak
- Bijdragen aan de ontwikkeling van recepten, garnituren
- Bijdragen aan de ontwikkeling van een professionele en klantgerichte dienstverlening
- Afsluitend een welverdiend drankje

Ben jij dit in een notendop?

- Echte productkenner
- Harde werker en aanpakker
- Flexibele teamplayer
- Allround culinaire ervaring in de horeca inclusief banqueting
- Servicegericht, gastvriendelijk en representatief
- Perfecte communicatieve en sociale vaardigheden
- Creatief en enthousiast

Arbeidsvoorwaarden zijn conform CAO Horeca. Solliciteren kan op onze website.