
Functieomschrijving

Danny'S in Elsloo is op zoek naar een zelfstandige kok!

Wat houdt deze functie in?

Je werkt als zelfstandig kok die de leiding heeft over het ondersteunend keukenpersoneel en eindverantwoordelijk is voor ons eindproduct. Danny'S is een gloednieuwe lunchroom gelegen op het businesspark in Elsloo.

Voorkomende taken:

- Toezien op én (voor) bereiding van gerechten;
- Kwaliteitsverbetering en optimalisatie;
- Plannen van de dagelijkse werkzaamheden;
- Leveren van inbreng voor de te voeren kaart, menu's en werkinstructies;
- Controleren van leveringen;
- Opruim- en schoonmaakwerkzaamheden.

Competenties:

- Initiatief nemen; *heeft vertrouwen in eigen kwaliteit en kunnen*
- Coachen en instrueren; *weet te motiveren en enthousiast te maken*
- Kwaliteitsgericht; *corrigeert direct wanneer er niet aan de eisen wordt voldaan*
- Stressbestendig; *blijft onder hoge druk doelgericht werken*

Wat bieden wij?

Fulltime of parttime dienstverband;

Beloning en secundaire arbeidsvoorwaarden conform horeca CAO;

Een leuke, uitdagende, verantwoordelijke, veelzijdige en afwisselende functie met eigen inbreng!

Danny'S is een lunchroom die zowel verse lunchgerechten aanbiedt als avondmenu's op woensdagen, donderdag en vrijdag. Dit houdt in dat er veel afwisseling zit tussen de bestellingen en bereidingen.

Ken jij iemand voor wie deze vacature op het lijf geschreven is? Stuur dan de link door. Je maakt diegene en ons erg blij!

Verwachte startdatum: 1-5-2021

Soort dienstverband: Fulltime, Parttime, Bepaalde tijd