

Polyvalente keukenmedewerker - *aide cuisine*

Start: parttime vanaf november 2023, fulltime vanaf februari 2024

Taken:

Als keukenmedewerker sta je in voor de voorbereiding van de gerechten (zowel voor de traiteurafdeling als voor de osteria), het bijstaan van de keukenchef tijdens de shifts en het onderhouden van de keuken en bijhorende werkruimtes.

Meer precies:

- Verzorgen van de mise en place (schoonmaken en versnijden van groenten, voorkoken pasta, voorbereiden van vis en vlees, etc.);
- Klaarmaken van eenvoudige gerechten (koud of warm) tijdens de service;
- Voeding verpakken en etiketteren, alsook opbergen in de koelruimte en voorraadkamer;
- Helpen bij het aanvullen van de toonbank met de verse bereidingen, en de collega's informeren over de samenstelling van de gerechten;
- Verantwoordelijk voor de orde en netheid in de keuken, inclusief afwassen alsook het onderhoud van het keukenmateriaal en uitrusting;
- Ontvangen van ingrediënten en controleren bij levering.

Profiel

- Gemotiveerd en gepassioneerd, met interesse in de Italiaanse keuken
- Georganiseerd, proper en hygiënisch kunnen werken
- Teamgericht en zelfstanding
- Kunnen presteren onder druk
- Kennis van Frans en/of Nederlands vereist
- Beschikbaar om ook enkele avonden per maand te werken.

Wat bieden wij jou?

Je komt in een klein familiaal team terecht, met een gepassioneerde self-made chef. Hij leert je de kneepjes van de keuken alsook de recepten uit de familie. Na verloop van tijd is er de mogelijkheid om meer verantwoordelijkheid op te nemen.

Het werk zal voornamelijk geconcentreerd zijn overdag, van maandag tot en met zaterdag. Uren en dagen te bespreken in functie van de beschikbaarheid van de andere teamleden. Per maand is het mogelijk dat er een avondshift zal zijn, en dan rekenen we op het team.