



Frituren Bossuwé

Locatie : Frituur Bossuwé T'hoge

Profiel : medewerker keuken / grill

Organisatie

Werkt operationeel in de keuken en hangt hiërarchisch af van de Assistant Restaurant Manager en de zaakvoerder

Doel

- Service naar de klanten toe
- Bereiden van hamburgers en salades, garneren van broodjes, frituren van vis- en gevogeltebereidingen en bakken van frieten
- Respecteren van interne kwaliteitsnormen en hygiëne standaards.

Hoofdtaken

- Keukenapparatuur instellen
- Alle componenten klaarzetten voor de bereiding van salades en hamburgers
- Aan bepaalde werkposten werken: broodjes verwarmen, hamburgers bakken, vis- en gevogeltebereidingen frituren, broodjes met saus, sla en vlees/kip garneren, frieten bakken
- Assortiment salades samenstellen volgens model en volgens verwachte verkoop
- Instaan voor het onderhoud van werkpost, apparatuur en materiaal
- Instaan voor algemeen onderhoud: tafels afruimen, zaal in orde houden, alsook de toiletten.
-

Profiel

- Minimum opleiding en ervaring zijn minimaal vereist
- Klantvriendelijk
- Flexibel: bereid te werken op zaterdag, 's avonds
- Dynamisch, leergierig en werklustig
- Teamwork
- Stressbestendig

Aanbod

- Boeiende, vaste job met reële doorgroeimogelijkheden.
- Opleiding on the job
- Correcte verloning
- Voltijdse betrekking.