



Over Bossuwé

De Groep Bossuwé beschikt over 4 "foodstores" die zich in een constante groei ontwikkelen. Naast de foodstores mikken wij op bedrijfs -en familiale evenementen met ons mobiel food concept. Om ons verhaal sterk te maken zijn wij op zoek naar enthousiaste teamspelers met een overdosis passie voor gastvrijheid. Een operationele topper met aandacht voor details die wil meegroeien met onze ambitieuze plannen. Om deze continue groei te ondersteunen zijn we op zoek naar een gedreven **Keuken medewerker** voor ons Fast Moving Concept - Vanallier Premium Belgian Fries



Wat houdt de functie in?

- Je maakt samen met je team onze gekende Vanallier gerechten klaar, bestaande uit Premium Burgers, wraps, salades,...
- Bereiden van Hamburgers en salades, bakken van goudgele frieten
- Respecteren van de interne kwaliteitsnormen en hygiëne standaard.
- Voor de dienst zorg je voor een goed mise-en-place van de keuken.
- Tijdens de service sta je in de keuken en zorg je voor schitterende presentaties op de borden van je klanten. Je bakt of grilt het vlees/vis volgens de wens van de klant, je zorgt voor mooie schotels en je respecteert de portionering.
- Je staat eveneens in voor het onderhoud van de bak-, grill- en frituurinstallaties en zorgt mee voor het stockbeheer.

Profiel

- Je hebt een koksopleiding of hebt voldoende horeca-ervaring in de keuken.
- Je smaakpapillen staan steeds op scherp.
- Je hebt een onberispelijke persoonlijke hygiëne.
- Je beschikt over een stevig fysiek uithoudingsvermogen. Een drukke service schrikt je niet af.
- Je bent een teamplayer, klantvriendelijk en positief ingesteld.
- Je hebt verantwoordelijkheidszin.

Wat mag je van ons verwachten?

- Een vast contract in een stabiele organisatie, bedrijfsinterne opleidingen.
- Doorgroeimogelijkheden.
- Correcte en stipte betaling.
- Voltijdse betrekking 38.

Ook zin in een job met smaak?

Stuur je CV naar info@bossuwe.be