



Wij zijn op zoek naar een zelfstandig werkende kok

Jouw profiel

Kennis en betekenisvolle vaardigheden

- Mbo-niveau 3 werk- en denkniveau
- Aantoonbare kennis van de basis kooktechnieken
- Kennis van producten/ingrediënten en (de samenstelling van) de menukaart.

Competenties:

- Kwaliteitsgericht:
- Corrigeert direct als niet aan de eisen wordt voldaan;
- Stressbestendig: Blijft onder moeilijke omstandigheden of hoge werkdruk kalm/rustig
- Herstelt snel na tegenslag of teleurstelling
- Blijft ook onder druk doelgericht werken.
- Hygiëne staat hoog in het vaandel
- Hands on mentaliteit, je kan snel en georganiseerd werken
- Flexibele ochtend- middag en/of avonddiensten in overleg

Dit is wat we je te bieden hebben

- Gevarieerde diensten
- Leuke collega's
- Salaris conform horeca cao: €2400
- Prettige werksfeer en een werkomgeving met duidelijke structuren
- Reiskostenvergoeding
- Dagelijks schone bedrijfskleding
- Indien nodig, bieden wij interne opleidingen aan.

Jouw sollicitatiebrief, voorzien van een cv en recente pasfoto per e-mail naar info@tandooriexpress.nl.

Ons bedrijf

Tandoori Express is een echt familiebedrijf met passie en liefde en dat ziet u terug in onze gerechten. Onze Tandoori gerechten worden dagelijks op traditionele wijze bereid door onze professionele chefs. Het geheim van de populariteit van onze Indiase gerechten zit hem in onze werkwijze en in de producten waarmee wij werken. Om de hoogst mogelijke kwaliteit te garanderen gebruiken wij alleen de mooiste en meest verse premium producten en worden alle Indiase gerechten vers gemaakt.

Functieomschrijving en Taken

- Zelfstandig werkende kok voor het bereiden van Indiase gerechten
- Standplaats: Amsterdam
- Dienstverband: Fulltime baan / 38 uur per week
- Salarisindicatie: €2400 bruto per maand exclusief vakantiegeld.
- Horeca CAO conforme arbeidsvoorwaarden
- Verrichten van voorbereidende werkzaamheden, zoals wassen, snijden, (voor)koken, mengen, roeren e.d.;
- Beoordelen van de kwaliteit van te gebruiken producten/ingrediënten (versheid, houdbaarheid e.d.), klaarzetten van hulpmiddelen;
- Uitvoeren van de bereidingen, bewaken/controleren van de kwaliteit, gaarheid, smaak, kleur, vloeibaarheid e.d. en uitvoeren van bijstellingen/bijdoseringen;
- Doorgeefgereed (laten) maken van bestellingen door het uitvoeren van à la minute-kookwerkzaamheden, portioneren en garneren;
- Toezien op de werkzaamheden van de hulpkracht(en), geven van aanwijzingen en instructies;
- Toezien op de naleving van de voorschriften op het gebied van veiligheid, Arbo, HACCP en werk- en presentatiemethoden (huisstijl).

