
Vanaf nu zijn de weekenden weer van jou!

Als je bij ons als kok aan de slag gaat kom je te werken in een gestructureerde en afwisselende werkomgeving met leuke en enthousiaste collega's. De werktijden zijn wisselend vroeg (week 1: 7.00 – 15.00 uur) en laat (week 2: 14.00-22.00). Liever alleen late dienst, ook dat kan! Voldoende ruimte dus voor je privéleven.

Is de keuken jouw 2e thuis? En beschik je als Kok over de volgende ingrediënten?

Een afgeronde opleiding tot Kok óf je hebt een aantal jaren werkervaring als kok in de horeca of in een instellingskeuken;

Stressbestendig en communicatief sterk, want het kan ook in onze keuken behoorlijk druk zijn;

Het maakt niet uit of je Nederlands- of Engelstalig onderlegd bent;

Geen beter resultaat voor jou (en ons) dan het beste!

Ruimte voor jouw eigen ideeën op het gebied van productontwikkeling en procesoptimalisatie! Verder bieden we als Kok bij Culivers (Sligro) je:

Salaris conform schaal 5 van de cao GIL: €2305 - € 2601 exclusief toeslagen voor werken in de avonduren;

Reiskostenvergoeding volgens een vaste staffel;

25 vakantiedagen bij een fulltime dienstverband;

Twee keer per jaar een personeelsfeest, deelname aan groepsapps waar naast praktische info ook de nodige humor gedeeld wordt;

Toegang tot onze Sligro Academy, waar je je verder kunt ontwikkelen via trainingen en workshops;

10% korting op je eigen aankopen bij Sligro met een max van €520 per jaar;

Korting op leuke uitjes en diverse verzekeringen.

Cook at CuliVers (Sligro) Eindhoven

? Free on the weekend

? A fixed work schedule that offers a lot of benefits for your private life

? Choice of switching early and/or late shift

? Access to our Sligro Academy for further development with interesting online trainings

? Plenty of space for your own ideas

Have you become curious and would you like to get in touch?

Chat with, call or email our Recruiter Hidde de Heer through 06-25201600 or hdeheer@sligro.nl.

Together with your colleague cooks, you prepare more than 150,000 healthy meals and components every week at Culivers (Sligro) in a cozy atmosphere.

Of course you will be linked to an experienced chef through an induction program for 2 weeks. This allows you to get to know the entire kitchen, so that you can get started independently afterwards. In addition, you perform your work as a cook in accordance with HACCP, ARBO, safety and environmental regulations. As a cook you are also involved in:

Collecting and preparing menus;

The timely and correct production of meals and components according to recipes and regulations – from 400 grams to 900 kilos;

Setting up, operating and cleaning food processors and large ovens/boilers;

Identifying and reporting deviations in product or machine operation.

From now on, the weekends are yours again!

When you start working for us as a cook, you will work in a structured and varied working environment with fun and enthusiastic colleagues. The working hours are variable early (week 1: 7:00 – 15:00) and late (week 2: 14:00 – 22:00). If you would rather only work the late shift, that's also possible! This means you have enough space for your private life.

Is the kitchen your second home? And do you have the following ingredients?

A completed training as a cook or a few years of work experience as a cook in the catering industry or in an institutional kitchen;

Stress resistant and strong communicator, because it can be quite busy in our kitchen;

It does not matter whether you are proficient in Dutch or English.

Room for your own ideas in the field of product development and process optimization! As a cook at Culivers (Sligro), we also offer you:

Salary in accordance with scale 5 of the collective labor agreement GIL: €2305 - €2601 excluding allowances for working in the evenings;

Travel allowance according to a fixed graduated scale;

25 vacation days with full-time employment;

A staff party twice a year, participation in group apps where, in addition to practical information, the necessary humor is also shared;

Access to our Sligro Academy, where you can develop further through training courses and workshops;

10% discount on your own purchases at Sligro with a maximum of €520 per year;

Discount on fun outings and various insurance policies.

Interesse?

Solliciteren kan gemakkelijk via de sollicitatiebutton. Heb je vragen? Neem dan contact op met Recruiter Hidde de Heer via 06-25201600 of hdeheer@sligro.nl.

Over Culivers

Culivers is onderdeel van Sligro Food Group en bereidt kant-en-klare maaltijden voor Foodservice en de institutionele markt. Wij bereiden onze maaltijden met verse ingrediënten en écht goede smaak. Culivers is de convenience-specialist van Sligro Food Group. In de productiefaciliteiten in Eindhoven worden maaltijden en maaltijdcomponenten geproduceerd. Dat varieert van complete maaltijden voor bedrijven en zorginstellingen tot maaltijdcomponenten. Kijk hier voor meer informatie over Culivers.

Wil je meer weten over Sligro Food Group? Kijk dan hier.

Voor iedereen een plek! Sligro Food Group vindt het vanuit haar sociale hart en maatschappelijke betrokkenheid belangrijk dat iedereen een kans krijgt om deel te nemen aan de arbeidsmarkt en dus ook bij Sligro kan werken. [Websiteeasyapply.jobs/r](https://www.sligrfoods.com/easyapply/jobs/)