



Locatie **Drenthe, Hoogeveen**
<https://www.advertentiex.nl/x-1561355-z>

Krijg jij de kriebels van een lege keuken en ben jij pas tevreden als de geur van verse kruiden en specerijen door de lucht zweven? Dan zoeken wij jou!

Bedrijfsomschrijving

Onze klant in Hoogeveen is onderdeel van een internationaal bedrijf. Zij ver- en bezorgen al jaar en dag versproducten voor ziekenhuizen en zorginstellingen door heel Nederland. Elke dag worden hier maaltijden vers voorbereid, ingepakt en bezorgt bij klanten.

Functieomschrijving

Beschik je over 'pannen vol' ervaring in de keuken en wil je deze inzetten bij een nieuw avontuur? Word dan onze nieuwe productiekok!

Als productiekok ben jij verantwoordelijk voor het bereiden van heerlijke maaltijden op grote schaal. Dit betekent dat jij jouw culinaire vaardigheden inzet om de lekkerste gerechten te maken die onze klanten keer op keer weer zullen verrassen. Deze klanten zijn voornamelijk verzorgingstehuizen, ziekenhuizen en andere zorginstellingen. Jij zorgt ervoor dat alles tot in de puntjes is verzorgd en dat onze klanten tevreden zijn.

ACTIEF WERKT!



Productie Kok



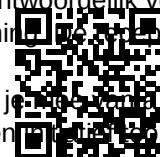
Productie Kok



Productie Kok



Productie Kok

Productive
Kok

Productive Kok



Productive Kok



Producte Kok



Productive Kokoro



Productie Kok

Hierin ben je verantwoordelijk voor het controleren van de ingrediënten, de bereiding volgens recept en uitvoeren van plannings- en andere taken zijn je taak, maar het resultaat is aan jou.

In jouw werk je hebt nu tot z, wat de hele werkzaamheden lekker draait, ook stellen we ons op de eigen werkdag in in het proces van de tijd met een team maken.

Daarnaast is een schone keuken is voor jou een must en ben je bereid om daar je steentje aan bij te dragen. Uiteraard doe je dit niet alleen, maar werk je samen met team vol met

Functie-eisen

Je bent een multitasker die moeiteloos kan schakelen tussen verschillende gerechten en kookprocessen. Je hebt oog voor detail en streeft altijd naar perfectie in elk gerecht dat je bereidt. Je hebt

ervaring in een productiekeuken en kennis van HACCP en voedselveiligheid: Beschikbaarheid om eens per twee weken op zaterdag te werken.

Arbeidsvoorwaarden

Een functie met verantwoordelijkheid en diepgang. Daarnaast ben je beschikbaar van maandag t/m zaterdag (eens per 2 weken is een must op zaterdag). Er wordt gewerkt in dagdiensten waarin je start tussen 7 en 8 uur in de ochtend en eindigt rond 17:00. Je wordt ingeschaald op basis van kennis, kunde en werkervaring in CAO Slagersbedrijf. Dit betekent dat het minimumloon vanaf 21 jaar €11,56 bedraagt en kan oplopen tot €15,01,-.

Verder kun je vanuit de opdrachtgever het volgende verwachten:

Werken in een professioneel en gezellig team van vakmensen; Een passend salaris afhankelijk van werkervaring en opleiding; Gunstige secundaire arbeidsvoorwaarden; Mogelijkheid tot verdere ontwikkeling; Prettige werkomgeving en de kans om een verschil te maken voor onze klanten door heerlijke maaltijden te serveren.

En daarnaast kun je vanuit Actief Werkt de volgende voorwaarden verwachten:

Na 8 gewerkte weken bouw je pensioen op
Opbouw van 8,33% vakantiegeld
Opbouw van 5 weken betaalde vakantie per jaar

Tevens kun je via Actief Werkt! verschillende opleidingen volgen. Deze betalen wij dan voor jou!
[Website easyapply.jobs/r](https://www.easyapply.jobs/r)