

Wil je in de horeca werken en de avonden vrij zijn? Wij hebben een leuke vacature!

Bij B&G Catering Service zijn we op zoek naar een enthousiaste en flexibele catering medewerker die van aanpakken weet.

B&G Catering Service is een dynamisch bedrijf dat volop in beweging is. We hebben een eigen ambachtelijke slagerij, een aantal bedrijfshoreca-vestigingen en hebben diverse soorten catering werkzaamheden. De catering kan zijn van een simpele lunch tot een volledig verzorgde bruiloft met alles erop en eraan.

In deze functie ben jij samen met de chef catering verantwoordelijk voor de dagelijkse gang van zaken binnen onze catering keuken.

Je werkt samen met een team van enthousiaste parttimers. HACCP staat hoog in het vaandel bij ons. Heb je je HACCP-diploma, dat is dus een pre. Heb je deze nog niet? Dan kun je die via ons behalen.

De werkzaamheden zijn:

- Bestellingen maken o.a.: smulplanken, amuse hapjes, maaltijden, salades etc.
- Werken volgens de HACCP-normen.
- Het kan af en toe voorkomen dat we je vragen mee te draaien op locatie bij een van onze catering partijen.

Wie ben jij?

- Je hebt passie en affiniteit met voeding.
- Je hebt relevante ervaring binnen de (bedrijfs)horeca.
- Je bent een team speler, maar kunt ook zelfstandig werken.
- Je hebt oog voor detail en een goede productkennis.
- Je hebt een flexibele instelling, zodat je ons kunt ondersteunen bij partijen of andere werkzaamheden op locatie.
- Je hebt de nodige kennis van de HACCP-regels en kan deze ook op de juiste manier toepassen (of wil dit behalen)

Wat bieden wij:

Werktijden:

De werktijden zijn globaal van maandag tot en met vrijdag van 08:00 – 17:30 uur, maar het kan wel eens voorkomen dat het wat eerder is of later wordt.

Soort dienstverband: 24-32 uur per week. Verdeeld over 4 dagen

Salaris: €1.250,00 - €2.000,00 per maand (op basis van 38 uur). Afhankelijk van ervaring.

Rooster:

- Dagdienst
- Flexibel werkrooster
- ma-vrij

Soorten aanvullende vergoedingen:

- Vakantiegeld
- Reiskostenvergoeding (vanaf 10 km)
- Evt. volgen van cursussen

Ben jij die sociale, stressbestendige, flexibele (leerling)kok. Werk jij goed in een team, maar kun je ook zelfstandig werken?

Vind je horeca en koken fantastisch, maar de horecatijden soms net wat minder?

Reageer dan snel en kom bij op gesprek.

Wanneer kun je beginnen?

Als het aan ons ligt, zo snel mogelijk!

Benieuwd naar wat wij allemaal doen? Check onze site!

www.bengcatering.nl