



*Ben jij gek op lekker eten en is kwaliteit voor jou #1?
Geloof jij in de beste samenwerking met collega's en partnerships met klanten en leveranciers?
Ga jij voor authentiek, ambachtelijk én voor het beste resultaat?
Word jij gelukkig van samenwerken en van heerlijke gerechten en is dat ook jouw kwaliteit?*

Dan is deze functie écht wat voor jou!

Wij zijn op zoek naar een:

Productiekok / leidinggevend voor onze productiekeuken
(Affiniteit met de Oriëntaalse keuken is een pre!)
(40 uur)

StarCuisine is een productiekeuken van met name kant en klare maaltijd componenten waarbij we gespecialiseerd zijn in de Oosterse Keuken. Onze grootste klanten zijn diverse grote supermarktketens in Nederland, België en Duitsland. Wij produceren ook op maat voor een groot aantal cateraars, bedrijfsrestaurants, hotels en diverse andere foodserviceklanten.

Wij zijn geen restaurant dus bij ons werk je als kok juist overdag en niet in de avond!

Wij hebben een erg levendig keukenteam waar met veel plezier lekker gekookt wordt! Ons keukenteam is werkzaam van maandag tot en met vrijdag.

Jouw missie...

Is te zorgen voor het bereiden van onze recepturen conform onze bereidingswijze en het recept. Je bewaakt de kwaliteit door betrokken te zijn bij wat je maakt voor onze klanten en proeft zo heel wat af... Hierdoor weet je zeker dat wat jij maakt, ook echt goed is. Je denkt mee in eventuele verbeteringen en je draagt hier actief aan bij, zodat wij onze recepturen waar mogelijk nog verder kunnen verfijnen.

We zoeken een ervaren productiekok met aantoonbare leidinggevende skills en een leermeesterdiploma. Je werkt nauw samen met de leidinggevende van onze keukencrew. Je ondersteunt met de leidinggevende taken en het maken van roosters.

Het succesvol uitvoeren van deze functie betekent:

- Echt lekkere gerechten maken, in samenwerking met andere goed opgeleide en zeer ervaren koks;
- Hygiënisch werken volgens HACCP normen en hierbij voedselveiligheid 100% in acht nemen;
- Goed controleren van de voor jou voorbereide recepturen;
- Scherp zijn op uitvoering en kwaliteit van wat jij en je collega's maken, zodat afwijkingen tijdig worden geconstateerd en onze klanten iedere keer blij verrast worden door onze gerechten;
- Het uitscheppen van de gerechten en correct registreren van temperaturen en andere kritische punten op de receptkaarten;
- Kortom, gewoon iedere dag veel gerechten maken waar je trots op kunt zijn!

Een dag kan er als volgt uit zien...

Als je 's ochtends vroeg binnenkomt en je bent klaar voor de start, controleer je eerst wat er op de productieplanning van de dag staat. Je overlegt met je team over wat de vorige dag goed was of beter kon en waar je vandaag extra op moet letten.



Met je leidinggevende overleg je wat er voor jou op het programma staat en vervolgens begint het echte werk: je gaat aan de slag met de recepturen en werkt bijvoorbeeld aan het bereiden van enkele heerlijke pastasauzen, runderstoofgerechten, ambachtelijke lasagnes of Oosterse gerechten.

Na de lunch in ons StarCuisine Café overleg je even met de keukenchef en je collega's over wat er nog bereid moet worden en maak je alle recepturen die nog klaar staan af.

Aan het einde van de dag, maak je samen met je collega's de afdeling goed schoon, zodat je de dag met een voldaan gevoel eindigt en zo hebt gezorgd voor een goed begin van de volgende dag.

De ideale kandidaat...

Houdt van goed en lekker eten, heeft oog voor kwaliteit en heeft tenminste een diploma voor zelfstandig werkend kok (ervaring in grootkeuken én horeca is een pré). Je hebt al ruime ervaring opgedaan met leidinggeven en het begeleiden van leerlingen. Kennis en het toepassen van de HACCP-regels is van belang, omdat onze gerechten met de grootste zorg voor voedselveiligheid worden bereid. Flexibiliteit, weten van aanpakken en het leuk vinden om iedere dag lekkere gerechten te maken en het steeds een beetje beter te doen, zijn van belang. Je hebt goede communicatieve vaardigheden en een beetje humor houden wij ook erg van...☺

Functie eisen (samengevat)

- Diploma zelfstandig werkend kok;
- Diploma leermeester;
- Ervaring gecombineerd in grootkeuken én horeca is een pré;
- Ervaring met leidinggeven;
- Kennis van en ervaring met verschillende Europese (en wereld)keukens en/of....
- Kennis van en ervaring met verschillende Aziatische / Oriëntaalse keukens;
- Flexibel en weten van aanpakken;
- Oog voor detail;
- Én natuurlijk een gezonde dosis humor...

Wat bieden wij?

We bieden jou een uitdagende functie met een grote verscheidenheid aan gerechten op een belangrijke plek in een snelgroeiend bedrijf. Jij kunt jouw steentje bijdragen aan het bereiken van wat we graag doen: mensen blij maken met echt lekkere maaltijden.

We hebben een betrokken team waar mensen klaar staan voor elkaar. Lekker eten is een passie die we met elkaar delen, dus dat is dan ook een onderwerp waarover we graag praten en iets wat we graag doen...

Natuurlijk betalen wij ook een marktconform salaris en hebben we goede secundaire arbeidsvoorwaarden conform de CAO gemaksvoedingsindustrie.

Reageren

Spreekt deze functie je aan en zie je jezelf werken in een team met zeer betrokken medewerkers voor klanten van topniveau?

Stuur dan je CV en een motivatie brief waarom jij de perfecte kandidaat bent naar Francine van Limborgh (f.vanlimborgh@starcuisine.nl) Je vindt meer info over ons bedrijf op www.starcuisine.nl.

Trefwoorden:

Food, Sous-Chef, productiekok, kok, koken, bereiden, keuken, horeca, restaurant, catering, productiekeuken, maaltijden, Europa, wereld, Azië, Oosters, Oriëntaals, HACCP