

Vacature: Medewerker Productiekeuken

Ons Bedrijf

De Kiet Fast Barbecue staat voor échte low & slow barbecue flavors in een fastfood jasje. Door onze unieke bereidingsformule welke begint in onze centrale productiekeuken, kunnen wij onze gasten voorzien van slow food in fastfood tempo. Dit is niet zomaar een of andere friettent, dit is De Kiet! We werken uitsluitend met halal producten.

De Functie

Als Medewerker Productiekeuken bij De Kiet ben je mede-verantwoordelijk voor de consistente kwaliteit van de producten die aan ons restaurant en aan onze (retail en B2B) klanten worden geleverd. Hygiënisch werken volgens HACCP-richtlijnen is hierin van uiterst belang.

Samen met de productiemedewerker zorg je wekelijks voor voldoende productie, en houdt je samen de voorraad op peil. Je wordt op vaste dagen ingepland, maar de werktijden kunnen soms verschillen afhankelijk van de drukte.

De productiekeuken bevindt zich in Helmond, op 1 minuut lopen van treinstation 't Hout.

Werkzaamheden

- Je helpt mee met het kruiden/marineren, grillen en verpakken van kip- en vleesproducten;
- Je bereidt diverse bijgerechten en verpakt deze;
- Je handhaaft hoge normen voor voedselkwaliteit, -veiligheid en -hygiëne;
- Je controleert of alles netjes is verpakt en correct is gestickerd;
- Je helpt mee met de dagelijkse bestellingen klaarzetten voor transport;
- Je houdt de keuken, de koelingen en de voorraadkasten goed georganiseerd;

- Heb je een rijbewijs B? Dan kun je jouw baan als productiemedewerker combineren met vrachtkoerier (bestelbus). Wij hebben een aantal vaste ritten per week.

Vereisten

- Ervaring in de horeca/foodbranche is niet vereist, maar is wel een pluspunt;
- Je bent 12-18 uren p/week beschikbaar (2-3 werkdagen);
- Je kunt nauwkeurig werken op een constant tempo;;
- Je hebt kennis van HACCP-richtlijnen en procedures;
- Je bent bereid om waar nodig langer door te werken tot de dagtaken volgens planning zijn afgerond.

Wij bieden

- Regelmatige werktijden (overdag en doordeweeks);
- 8% vakantiegeld en vakantie-uren worden all-inclusive meebetaald;
- Een salaris wat gemiddeld hoger ligt dan het minimumloon;
- Pensioenregeling bij Pensioenfonds Horeca & Catering (v.a. 18 jaar of ouder);
- Reiskostenvergoeding van 0,20ct per km (voor werk buiten eigen woonplaats);
- Ruimte om creatieve bijdrage te leveren bij de ontwikkeling van nieuwe gerechten;
- Ruimte voor persoonlijke ontwikkeling en groei binnen het bedrijf;
- Personeelskorting op diverse items in ons restaurant.

Ben jij klaar voor de volgende stap in je carrière, en wil jij bijdragen aan het succes van De Kiet? Dan ben jij misschien wel de Medewerker Productiekeuken die wij zoeken!

Neem contact op met Quincy via info@dekiet.com of stuur een whatsapp naar 040-7370238.