

Zelfstandig werkend kok

Beschrijving

Over Devi Food

Voeding is de basis van ons leven! Devi Food is ontstaan vanuit de liefde voor wie we zijn. Wij geloven dat gezonde voeding essentieel is voor het welzijn van kinderen en de samenleving. We maken verse warme maaltijden voor de kinderen van het kinderdagverblijf en de BSO van Devi Kids. Daarnaast gaat Devi Food verder dan alleen het bereiden van maaltijden. We willen kinderen een echte beleving bieden rondom eten en we inspireren ouders om deze beleving ook thuis te creëren. Dit alles op basis van de seizoenen en de elementen uit de natuur!

Ben jij gepassioneerd over gezonde voeding en heb je een bijzondere liefde voor koken? Heb je daarnaast affiniteit met de vegetarische keuken? Dan zijn wij op zoek naar jou!

Wij hebben versterking nodig van een zelfstandig werkend kok voor 18 tot 32 uur.

Verantwoordelijkheden

Wat ga je doen?

Als kok ben je verantwoordelijk voor het bereiden van heerlijke en voedzame maaltijden voor kinderen.

Je zorgt voor een evenwichtige voeding afgestemd op hun behoeften.

- Je zorgt voor de juiste bereiding en opmaak van gerechten volgens de kwaliteitsnormen en recepturen.
- Je creëert samen met het Devi Food team elk seizoen een nieuw menu.
- Je plaatst bestellingen bij leveranciers en zorgt voor de benodigde voorraad.
- Je doet voorbereidende taken, waaronder het snijden, wassen en koken van groenten en fruit.
- Je bewaakt de houdbaarheid en hygiëne volgens HACCP-richtlijnen.
- Het bezorgen van maaltijden aan de kinderdagverblijven.
- Je ontwikkelt mee met de groei van Devi Food.

Kwalificaties

Wie ben jij?

Als kok bij Devi Food heb je een proactieve houding en ben je bereid om nieuwe ideeën en recepten te verkennen. Je hebt een positieve instelling en kunt zowel zelfstandig als in teamverband functioneren. Gezonde voeding en een gezonde leefstijl is voor jou een vanzelfsprekendheid.

Werkgever

Devi Kids

Type dienstverband

Deeltijds

Industrie / Sector

Kinderopvang

Werklocatie

Prins Hendrikstraat, 4835PM,
Breda, Noord-Brabant, Nederland

Geplaatst op:

27 november 2024

Geldig tot

28.03.2025

Je beschikt over:

- Kennis van HACCP / Protocol voedsel hygiëne
- Interesse in vegetarische kooktechnieken.
- Een horeca-opleiding is gewenst, maar geen vereiste.
- Je staat open voor nieuwe ideeën en technieken en je bent bereid om te blijven leren en je kennis uit te breiden.

Baan voordelen**Wat bieden wij?**

- Bij ons maak je deel uit van een gepassioneerd team dat zich inzet voor het creëren van een gezondere leefstijl van het kind.
- Een inspirerende werkomgeving waar jouw creativiteit en passie voor voeding centraal staan.
- Een salaris en primaire arbeidsvoorwaarden conform CAO Horeca op basis van kennis en ervaring.
- Een interne regeling voor vergoeding reiskosten en dienstreizen
- Mogelijkheden voor persoonlijke groei en ontwikkeling vanuit onze academie.

Contacten**Interesse?**

Ben jij degene die wij zoeken? Stuur je motivatie en CV naar hr@devikids.com t.a.v. Lianne Verschueren en maak samen met ons een positieve impact op de levens van kinderen!