

BAVET – Chef Spaghetti

Functieomschrijving

Heb je er altijd van gedroomd om Chef Spaghetti te worden? Ben je een enthousiaste teamplayer met een overvloed aan passie voor hygiëne, kwaliteit en voedselveiligheid? Dan hebben wij de geknipte opportuniteit voor jou!

Binnen BAVET staat een geweldige klantervaring centraal. Als Keukenmedewerker ben je mede verantwoordelijk voor onze heerlijke spaghetti bowls. Samen met de Keukenverantwoordelijke tover je in no time de perfecte spaghetti op tafel en sta je in voor het dagelijks onderhoud van de keuken.

Verantwoordelijkheden:

- Je bent verantwoordelijk voor het klaarmaken van **awesome spaghetti bowls**
- Je hebt de recepten volledig onder controle en kan elke service een consistente kwaliteit afleveren!
- Samen met je management team zorg je voor de vlotte flow van de leveringen en stock van het restaurant
- HACCP is je tweede naam, je zorgt ervoor dat alle regels omtrent **hygiëne, veiligheid en gezondheid** steeds strikt worden nageleefd!
- Je zorgt ervoor dat de keuken en opslagruimte ten allen tijde netjes zijn
- Je besteedt de nodige aandacht aan het creëren van een leuke en toch productieve werksfeer. Efficiëntie, **kwaliteit** en netheid zijn cruciaal in dit verhaal!
- Je bent een echte **waste warrior** !

Funcievereisten:

- Je bent een **teamplayer!**
- Je beschikt over voorgaande **horeca-ervaring**
- Je bent **enthousiast, dynamisch en positief ingesteld**
- Stress geeft je vlinders en vormt alles behalve een probleem voor jou, door je **georganiseerde & gestructureerde mindset** kan je alles in goede banen leiden

Wat bieden wij jou?

- Een voltijds contract (38u) met een variabel uurrooster
- Groeimogelijkheden in een jong en dynamisch bedrijf
- Een aantrekkelijk salarispakket (cat. III - V)
- En natuurlijk, deel uitmaken van onze geweldige **BAVET-familie**, YAY!

<https://www.bavet.eu/en>