



*Ben jij op zoek naar een leuke, nieuwe baan? Reageer dan snel.*

### **Dit zijn wij**

Compagnon Culinair is dé professionele producent van diverse foodproducten op hoog niveau en bestaat sinds 2002. Wij richten ons op het bereiden, bewerken, verpakken, opslaan en transporteren van gekoelde en diepgevroren maaltijden en maaltijdcomponenten. We hebben een eigen productielocatie waar onze koks iedere dag met veel passie en plezier de meest heerlijke en ambachtelijke maaltijden en maaltijdcomponenten bereiden. We vervaardigen unieke recepturen op maat. We leveren onze producten hoofdzakelijk aan de horeca, detailhandel en groothandel. Wij zijn gevestigd in Deurne.

Wij zijn wegens uitbreiding op zoek naar een

## **Afweger (32 of 40u p/wk) - Deurne**

### **Wat ga je doen?**

Als Afweger bij Compagnon Culinair ondersteun je onze koks in de voorbereiding.

Je bent verantwoordelijk voor het correct afwegen van grondstoffen, kruiden en aroma's.

Onze producten zijn zeer uiteenlopend en geen dag is hetzelfde. Dat maakt je werk ook zo leuk!

Je collega's zijn keukenassistenten en gemotiveerde koks met een passie voor het bereiden van verse gerechten van de beste kwaliteit. Voedselveiligheid staat hierbij hoog in het vaandel.

Je functie in het kort:

- Het afwegen van kruiden/grondstoffen volgens receptuur;
- Tijdig klaarzetten van de gevraagde recepturen;
- Ondersteunen van de verbetering van onze kwaliteit;
- Schoon en op orde houden van je werkplek.

### **Wat vragen wij?**

- Je hebt ervaring in een productieomgeving in de foodsector;
- Je bent stressbestendig, gedreven en streeft naar een hoge kwaliteit;
- Je kunt heel nauwkeurig werken;
- Je voelt je betrokken bij het MKB-bedrijf;
- Je bent fulltime inzetbaar en je vindt het geen probleem om af en toe in de avonden en/of op zaterdag te werken;
- Tillen van grondstoffen van max 25 kilo is geen probleem;
- Je hebt een goede beheersing van de Nederlandse taal.

**Wat bieden wij jou?**

Wij bieden een leuke baan binnen een groeiende professionele organisatie. Wij hebben oog voor een goede werk-privé balans en er heerst op de werkvloer een informele 'Brabantse' sfeer. Er wordt hard gewerkt, maar er is ook tijd voor humor en gezelligheid. Collega's zijn betrokken en staan voor elkaar klaar. Meedenken en het aandragen van ideeën wordt gewaardeerd. Bij de functie horen voorwaarden conform Horeca Cao. Ook doorgroeimogelijkheden zijn er volop!

**Interesse? Hoe kun je solliciteren**

Wij maken graag kennis met jou. Je kunt je CV en een korte motivatie per e-mail sturen naar [hrm@compagnonculinair.nl](mailto:hrm@compagnonculinair.nl) t.a.v. Sandra van den Heuvel. Heb je nog vragen, dan kun je uiteraard altijd even bellen. Neem ook een kijkje op onze website: [www.compagnonculinair.nl](http://www.compagnonculinair.nl)

Acquisitie n.a.v. deze vacature wordt niet op prijs gesteld.