



Klaar met onregelmatige horeca tijden? Dan zijn wij op zoek naar jou! Kom werken bij Compagnon Culinair....

Dit zijn wij

Compagnon Culinair, gevestigd in Deurne, 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 en we leveren onze producten hoofdzakelijk aan de horeca, detailhandel en groothandel. Kwaliteit, voedselveiligheid en innovatie staan daarbij hoog in het vaandel. Compagnon Culinair heeft een onderscheidend concept en mede daardoor hebben wij een sterke groei in de afgelopen jaren kunnen maken.

Wij zijn op zoek naar een fulltime

Zelfstandig werkend kok productiekeuken (40u p/wk)

Wat ga je doen?

Als zelfstandig werkend kok in onze productiekeukens bereid je maaltijden en maaltijdcomponenten op een ambachtelijke wijze. Uiteraard met verse ingrediënten en van een hoog niveau. Onze producten zijn zeer uiteenlopend en geen dag is hetzelfde. Dat maakt je werk ook zo leuk! Je werkomgeving bestaat uit een semi-industriële productieomgeving met moderne apparatuur. Je collega's zijn gedreven, gemotiveerde koks met een passie voor horeca en het bereiden van gerechten van de beste kwaliteit. Voedselveiligheid staat hierbij hoog in het vaandel. Wij zijn HACCP gecertificeerd en hebben een EG-erkenning voor de verwerking van vlees.

Je taken bestaan o.a. uit:

- Het produceren van uiteenlopende maaltijden en maaltijdcomponenten volgens receptuur;
- Bijdragen aan de ontwikkeling van nieuwe recepturen/menu's en variaties op bestaande recepturen;
- Ondersteunen van de verbetering van onze kwaliteit;
- Het zorgdragen voor een schone keuken, apparatuur en werkomgeving.

Wat vragen en zoeken wij?

- Je beschikt over een afgeronde koksopleiding;
- Je hebt enige ervaring in een horecakeuken of productieomgeving en voldoende kennis van producten, ingrediënten en kooktechnieken;
- Je bent stressbestendig;
- Je bent gedreven en streeft naar een hoge kwaliteit;
- Je voelt je betrokken bij het MKB-bedrijf en hebt een passie voor de foodsector;
- Je hebt een goede beheersing van de Nederlandse taal.

Wat bieden wij jou?

Wij bieden een veelzijdige 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 hoort een goed salaris en marktconforme voorwaarden conform Horeca Cao. Ook doorgroeimogelijkheden zijn er volop!

Solliciteren?

Interesse? Dan maken wij graag kennis met jou. Je kunt je CV en motivatie per e-mail sturen naar hrm@compagnonculinair.nl t.a.v. Nicole Mutsert. Heb je nog vragen, dan kun je uiteraard ook altijd even bellen.

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