



*Werk jij graag binnen een bedrijf met passie en ambacht voor het slagersvak? Geen zin meer in onregelmatige tijden, werken in de weekenden, avonden of op feestdagen.
Bekijk dan onze vacature!*

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 momenteel op zoek naar een fulltime

Slager productiekeuken (40u p/wk)

Wat ga je doen?

Als slager werk je in onze semi-industriële productiekeukens met moderne apparatuur. De vleesproducten voor onze maaltijden en maaltijdcomponenten worden in eigen keukens bereid. Jij bent als slager verantwoordelijk voor de juiste kwaliteit en gaarheid van onze vleesproducten. We werken op hoog niveau en jij bent een slager die je vak verstaat! Onze producten en klanten zijn zeer uiteenlopend, geen dag is daardoor hetzelfde. Voedselveiligheid staat hierbij hoog in het vaandel. Wij zijn FSSC 22000 gecertificeerd en hebben een EG-erkenning voor de verwerking van vlees.

Je taken bestaan o.a. uit:

- Het snijden, bewerken, garen en portioneren van diverse soorten vlees;
- Indien nodig ondersteuning bieden aan je collega's van de keukens;
- 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 slagers vakopleiding;
- Je hebt bij voorkeur enige ervaring met de bereiding van vleesspecialiteiten in een productieomgeving;
- Je hebt een goede kennis van snijtechnieken en bent mesvaardig;
- 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!

Hoe kun je solliciteren?

Herken jij jezelf in het omschreven profiel 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 Mutsers. Heb je nog vragen, dan kun je uiteraard altijd even bellen. Neem ook een kijkje op onze website:

www.compagnonculinair.nl

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