



Ter versterking van het keuken team is Udens Duyn op zoek naar

KEUKENHULP – OPROEPKRACHT

GEWENSTE KWALITEITEN

- Ervaring in de keuken is gewenst
- Neemt verantwoordelijkheid voor het eigen werk
- Flexibel en gastvrij
- Vriendelijk en representatief
- Goed in omgang met gasten

BELANGRIJKSTE VERANTWOORDELIJKHEDEN EN TAKEN

- (Voor)bereiding en uitgifte van gerechten
- Schoonhouden van werkomgeving en (spoel)keuken
- Scheiden en afvoeren van (keuken) afval
- Creatief en kwaliteitsgericht
- Ondersteunen/assisteren van collega's bij voorbereidende en eenvoudige uitvoerende werkzaamheden
- Inspelen op bekende dieetwensen en allergieën
- Naleven van voorschriften op gebied van (voedsel)veiligheid en HACCP

VEREISTEN

- Zorgvuldig en gestructureerd werken
- Beheersing van de Nederlandse taal
- Flexibel en woonachtig in de direct omgeving van Uden is een pré

MEER INFORMATIE

Voor meer informatie over deze vacature kunt u contact opnemen met Arnoud Schaap, Chef-kok (keuken@hoteludensduyn.nl). Salarisering is conform Horeca CAO.

Telefonisch bereikt u hem via het volgende telefoonnummer: 0413-712550