MONSHEIDE in PEER zoekt

Keukenhulp / Onderhoudsmedewerker

Functieomschrijving

Keukenhulp (± 9 u/week):
- afwassen (keuken)materialen
- hulp bij het bereiden van het middagmaal
- dagelijks en periodiek onderhoud keuken
- werken volgens de HACCP-normen

Dagelijks onderhoud van de algemene ruimtes (± 10 u/week)

Profiel

Kunnen werken in teamverband.
Strikt opvolgen van HACCP-hygiënevoorschriften.
Flexibiliteit.

Jobgerelateerde competenties

* Vlees, vis, groenten, ... koken of opwarmen
* Bereidingen en producten verpakken en etiketteren (fabricatie- en houdbaarheidsdata) Ze opbergen in de koelruimte, de voorraadkamer, ...
* Het werkblad en het keukengerei klaarmaken
* Toestellen aanzetten (ovens, kookplaten, ...)
* Vlees en vis voorbereiden (schoonmaken, snijden, opbinden, omwikkelen, ...)
* Groenten en fruit wassen en schoonmaken
* De werkpost en het keukengerei onderhouden en schoonmaken

Persoonsgebonden competenties

* Zelfstandig werken
* Resultaatgerichtheid
* Samenwerken als hecht team
* Zich kunnen aanpassen aan veranderende omstandigheden (flexibiliteit).

Aanbod

* Deeltijdse tewerkstelling in vervanginscontract ziekte.
Gevarieerd werk, enkel in de voormiddag (9-13 uur), geen weekends.
Verloning volgens diploma en barema (maximum klassen 2)

Waar en hoe solliciteren

Solliciteren met CV
Via brief of per e-mail: filip.vrancken@monsheide.be

Contact:

Filip Vrancken

MONSHEIDE
Monsheide 4
3990 PEER

011 34 04 69

Deze functie staat open voor mannen en vrouwen.