

Keukenhulp

Lekker verdienen en daarna nog op stap met je vrienden? Dan hebben wij de ideale baan voor je!

Binnenkort opent er een nieuw restaurant in Weert. Het pand staat, de keuken is ingericht en de tafels kunnen worden gedekt. Het concept is uitgedacht en het menu is in ontwikkeling.

Restaurant? Welk restaurant?

Prego! La cucina Italiana. Een Italiaans restaurant op een van de mooiste pleinen in het centrum van Weert. De styliste legt de laatste hand aan de inrichting, de keuken is een paradijs om in te werken.

Gasten komen niet voor een pizzaatje dat je in vijf minuten naar binnen schuift, maar voor een avond heerlijk Italiaans genieten van de lekkerste gerechten en een goed glas wijn. Met vrienden, familie of hun geliefde... Het zijn de avonden waar de beste gesprekken gevoerd worden en het meeste gelachen wordt. Echt Italiaans dus.

Wat hebben we te bieden?

Jij bent de steun en toeverlaat van onze koks. Je ondersteunt ze bij het voorbereiden van gerechten en verzorgt eenvoudige uitvoerende werkzaamheden. Je zet bijvoorbeeld de spullen klaar die de kok nodig heeft, vult de voorraden in de keuken aan, zodat de kok nooit misgrijpt als hij aan het koken is, je zorgt dat de werkomgeving schoon en netjes blijft en je bewerkt producten voor uitgifte.

Heb je al wat ervaring in de keuken? Dan kun je eenvoudige gerechten al zelf bereiden.

De salarisrange voor deze functie is (afhankelijk van opleiding en werkervaring) €12,12 - €13,36 bruto per uur. Dit is inclusief toeslagen, maar exclusief vakantiedagen en vakantiegeld. Als je die meerekent zit je zelfs op €14,48 - €15,96 bpu (salaris is voor 21 jaar en ouder).

Vooralsnog zijn we alleen de avonden geopend tot ongeveer 23.00 uur. Dat betekent dat je kunt uitslapen en 's avonds ruim op tijd klaar bent voor een avondje stappen of Netflixen op de bank (en net te laat om naar de verjaardag van die vervelende tante te moeten).

Wat vragen we van jou?

Je hebt passie voor koken, maar nog maar weinig ervaring? Dan is deze functie voor jou. Je kunt het vak afkijken bij de chef en zo langzaam steeds wat meer leren over de bereiding van gerechten.

Belangrijk is dat je overzicht kunt houden, stressbestendig bent in piekperiodes en heel netjes en schoon kunt werken.

Enthousiast, en nu?

Ben jij wel in voor wat nieuws? Laten we dan in contact komen met elkaar. Stuur je cv en korte motivatie naar nicolette@fullevents.nl. Zij neemt dan contact met je op. Heb je nog vragen? Dan kun je haar ook bellen op 06-51885254.