

Keukenmedewerker



Je helpt de kok bij het voorbereiden van de maaltijden, het samenstellen van de gerechten/schotels, het opruimen en onderhouden van de keuken en het materiaal. Ook controleer je de voorraad en het verbruik en rapporteer je erover. Je volgt de regels voor hygiëne en voedselveiligheid.

Employé(e) en restauration collective

Votre rôle est d'aider le cuisinier à préparer les repas, à composer les repas/plats, à ranger et à entretenir la cuisine et le matériel. Vous contrôlez également les stocks et la consommation et faites le rapport de leur niveau. Vous vous conformez aux règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Vous vous sentez à l'aise dans l'agitation d'une cuisine de collectivité ?

Peut-être un emploi dans le secteur social est-il fait pour vous !

Pour de plus amples informations sur ce métier, voir www.werkmetmensen.be

Une connaissance limitée du néerlandais ne constitue pas un obstacle. Vous pouvez l'améliorer en vous adressant à l' "Agentschap Inburgering en Integratie".

www.werkmetmensen.be