

TAAKOMSCHRIJVING KEUKENDIENST

(broodjes, tosti's, halal & frituur)

Doel van de functie

Bereiden en uitgeven van eenvoudige warme en koude gerechten, inclusief halal frituurproducten, voor kantinebezoekers.

Taken en verantwoordelijkheden

- Voorbereiden en beleggen van diverse broodjes
- Bereiden van tosti's
- Bereiden van (halal) frituurproducten
- Voorbereiden en aanvullen van ingrediënten en voorraad
- Zorgen voor strikte scheiding tussen halal en niet-halal producten en materialen
- Gebruik van afgesproken frituur, tangen en werkmaterialen voor halal producten
- Samenwerken met bardienst voor bestellingen en uitgifte
- Bewaken van hygiëne, voedselveiligheid en veiligheidsregels
- Schoonhouden van keuken, frituur, apparatuur en werkbladen
- Afwas en opruimen na afloop van de dienst

Vereiste vaardigheden en kwaliteiten

- Praktisch, zorgvuldig en hygiënisch werken
- Tempo kunnen maken bij drukte
- Oog voor regels rondom halal bereiding
- Samenwerkingsgericht
- Keukenervaring is gewenst maar niet verplicht