



AFWASSER / KEUKEN- HULP

SMOKEY GOODNESS

Smokey Goodness is het barbecue cateringbedrijf van Jord Althuizen en zijn crew, een stel pyro-culinaire avonturiers met een voorliefde voor koken met vuur. De catering van Smokey Goodness is een beleving die alle zintuigen prikkelt. Onze grote in het oog springende smoker's en BBQ's zetten de toon en de authentieke bereiding van echte, eerlijke gerechten maken het plaatje compleet. Smokey Goodness is fan van de "rough kitchen": stoere mannen en vrouwen, open vuur, kraakverse groenten, duurzaam vlees en vis en een hoop spektakel. Alles geven we een onvervalste BBQ smaak door met vuur en rook onze gerechten de echte smokey signature te geven. Maar behalve de imposante vuurgestookte installaties verzorgen wij een oogstrelende setup die onze ambachtelijke werkwijze

onderstreept. Handgemaakte custom buffetten, uitbundige presentaties en vakkundig vriendelijk personeel zorgen voor een totaalbeleving die de premium fire-cooking beleving versterkt. Smokey Goodness biedt een zeer divers aanbod aan diensten: van festivalcatering op de grootste muziekfestivals van de Benelux, eventcatering en trouwcatering van een klein exclusief gezelschap tot grote groepen tot aan luxe sitdown dinners met een onvervalste BBQ touch. Daarnaast verzorgen wij op locatie en in onze eigen BBQ experience center in Delft workshops voor BBQ enthousiastelingen, organiseren onze eigen festivals en events en publiceren de geliefde BBQ boeken. Werken bij Smokey Goodness is daarmee avontuurlijk en afwisselend.

VERANTWOORDELIJKHEDEN

De thuisbasis is het Smokey Goodness BBQ experience centre in Delft. Vanuit hier verricht je alle schoonmaakwerkzaamheden en ben jij in charge om de gehele locatie schoon en opgeruimd te houden. Daarnaast assisteer je de koks met allerhande keukenwerkzaamheden en vlieg je sporadisch uit voor ondersteuning op festivallocaties door heel Nederland.

AFWASWERKZAAMHEDEN:

- Wegwerken van de dagdagelijkse afwas afkomstig van keukenwerkzaamheden, workshops en cateringactiviteiten
- Naleven van HACCP-regels
- Schoon en opgeruimd houden van de werkplekken, magazijn, koelingen, toiletten en algemene ruimten.

- Schoonmaken en onderhouden van de grootste BBQ's van de Benelux

ALGEMENE WERKZAAMHEDEN:

- Ondersteunen van het keukenteam met diverse kookwerkzaamheden
- Inladen/uitladen van cateringitems (werkbuffetten, food, decoratie)
- Reizen van en naar locaties
- Opbouwen/afbouwen van festival uitgiften



AFWASSER / KEUKENHULP

KANDIDAATPROFIEL:

MUST HAVE:

- Een positieve can do houding
- Beheersing van HACCP
- Enkele jaren werkervaring in de horeca
- Je houdt van hard werken en bent niet vies van een lange shift

NICE TO HAVE:

- Rijbewijs

WIJ BIEDEN JOU:

- Een fulltimebaan
- Een zeer gedreven en leerzame werkomgeving waar voor persoonlijke ontwikkeling aandacht en budget is gereserveerd
- Afwisselend werk, geen dag is hetzelfde
- 5 weken betaalde vakantie (gesloten tijdens kerst en oud en nieuw)
- Bruto salaris van €1.615,80 tot €1.725,- bruto per maand afhankelijk van niveau en gerelateerde werkervaring, 8% vakantiegeld en de bedrijfsbijdrage voor het Horeca Pensioenfonds.
- Een goede lunch van de zaak en zoveel koffie als je aan kunt
- Een dynamische baan waarin alle aspecten rondom food voorkomen, van grote festivals tot fotoshoots voor kookboeken en van bruiloften tot de grootste evenementen van NL.

Ben jij een mouwenopstroker 1e klas, iemand wie er op kikt om de berg afwas aan te vallen en de wing man van het smokey keukenteam te zijn? Stuur dan jouw CV en motivatiebrief naar info@smokinghotjobs.nl

kijk voor meer vlamme vacatures op: www.smokinghotjobs.nl