



ZELFSTANDIG WERKEND KOK / PITMASTER

SMOKEY GOODNESS

Smokey Goodness is het barbecue cateringbedrijf van Jord Althuisen 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 MEP, workshops en schoonmaakwerkzaamheden. Je vliegt frequent uit voor cateringactiviteiten door heel Nederland en steekt soms de grens over naar België of Duitsland.

KEUKENWERKZAAMHEDEN:

- In ontvangst nemen van bestellingen voor alle caterings/workshops/festivals/events
- Controleren van pakbonnen, geleverde vs. Besteld en conform FIFO opslaan
- Naleven van HACCP-regels, allergenen en veiligheidsvoorschriften

- MEP maken en aanhouden
- Aansturen ambulante medewerkers op locatie tijdens Events/Festivals/Workshops/Caterings
- Uitvoeren van Festivals/Workshops/Caterings/Events

ALGEMENE WERKZAAMHEDEN:

- Schoonhouden en opruimen werkplek, afwasser assisteren met afwas
- Inladen/uitladen van cateringitems (werkbuffetten, food, decoratie)
- Reizen van en naar locaties
- Opbouwen/afbouwen van festival uitgiften



ZELFSTANDIG WERKEND KOK / PITMASTER

KANDIDAATPROFIEL:

MUST HAVE:

- B-rijbewijs
- Opleiding tot zelfstandig werkend kok niveau 3 of hoger
- Goede beheersing van Microsoft Excel en Word
- Beheersing van HACCP
- Enkele jaren werkervaring in de professionele keuken
- Je houdt van hard werken en bent niet vies van een lange shift

NICE TO HAVE:

- BE Rijbewijs
- Aantoonbare ervaring met vuur koken in een professionele werkomgeving
- Sociale hygiëne

WIJ BIEDEN JOU:

- Een zeer gedreven en leerzame werkomgeving waar voor persoonlijke ontwikkeling aandacht en budget is gereserveerd
- Afwisselend werk, geen dag is hetzelfde en veelal werk je op spraakmakende events en festivals
- De kans om met de grootste BBQ's en smokers van de Benelux te werken
- 5 maanden per jaar geldt een 4 daagse werkweek.
- 6 weken betaalde vakantie (gesloten tijdens kerst en oud en nieuw)
- Bruto salaris van €2.000,- tot €2.350,- 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 voorbijkomen, van grote festivals tot fotoshoots voor kookboeken en van bruiloften tot de grootste evenementen van NL

Ben jij een vuurfetisjist die gasfornuis maar al te graag inwisselt voor een BBQ van 3.500kg en 10 meter lang? Iemand met een tatoeage als "I love HACCP", stressbestendiger dan een protegé van Gordon Ramsey en afwisseling verkiest boven iedere dag dezelfde kaart koken? Stuur dan jouw CV en motivatiebrief naar info@smokinghotjobs.nl

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