

IJsbereider 32 - 36 uur

Als IJsbereider kom je te werken in een team van drie personen. Samen moeten we ervoor zorgen dat onze twee vestigingen worden voorzien van ijs en ijstaarten. Vooral in het voorjaar zijn we druk met de productie van ijs. Naarmate het seizoen vordert, is er meer tijd voor creativiteit. Help jij ons nieuwe smaken, ijstaarten en producten te ontwikkelen? Door het open karakter van ons bedrijf is er altijd ruimte voor contact met collega's en klanten. We werken ook in het weekend en in de zomervakantie.

In 2012 zijn de broers Paul en Max begonnen met Zomers. Wij maken iedere dag met enthousiasme en passie ons ijs. We kennen een horizontale structuur, houden niet van denken in hokjes en verwachten van jou zelfstandigheid en eerlijkheid. Als er zaken besproken moeten worden kan dat altijd. Je werkt niet voor ons maar met ons. Inmiddels is er een tweede zaak in Utrecht bij gekomen. We bereiden ons ijs in de De Meern.

Taken en verantwoordelijkheden:

Als ijsbereider ben je ervoor verantwoordelijk dat het ijs de hoge kwaliteit heeft die onze klanten verwachten. Vers gemaakt ijs, mooi opgemaakt en bereidt in een schone keuken volgens eisen van de hygiëncode.

- voorbereiden van de keuken
- bereiden van de melk en sorbetmix
- ijs maken
- verantwoordelijk voor presentatie ijs
- verwerken bijzondere bestellingen
- nieuwe smaken bedenken
- maken van ijstaarten
- nieuwe producten ontwikkelen
- schoonhouden van de werkplek
- werken volgens HACCP protocol

Wij bieden:

- Salaris conform vakkracht 4 horeca CAO
- 150 procent op feestdagen
- Interne opleiding
- Vakgerichte cursussen
- Leuke werksfeer in een klein team

Wat vragen wij van jou:

- Ervaring met het bereiden van voedsel
- Kok-, bakkers-, patisserie-opleiding is een pré
- Zelfstandigheid
- Dat je gemaakte afspraken nakomt
- Georganiseerd bent in je werk
- Beschikbaar bent in de weekenden en op feestdagen
- Creativiteit
- Enthousiasme

Voor meer informatie:

Max Postma

06-13493155

Schriftelijke sollicitaties naar:

werkenbij@zomersijs.nl

Graag met motivatie en CV