

(Groot)keuken- medewerker

HOE ZIET MIJN JOB ERUIT?

Ik organiseer samen met de kok en de hulpkok het maaltijdgebeuren. Ik help bij het voorbereiden van de maaltijden, het samenstellen van de gerechten/schotels, het opruimen en onderhouden van de keuken en het materiaal. Ook controleer ik de voorraad en het verbruik en rapporteer erover.



WAAR EN WANNEER WERK IK?

Ik kan in verschillende organisaties aan de slag. Zo kan ik werken in een kinderdagverblijf, een woon- en zorgcentrum, een ziekenhuis, een voorziening voor gehandicaptenzorg of bijzondere jeugdzorg, ...

Ik werk in ploegen. Ook weekendwerk en werken op zon- en feestdagen hoort erbij.

IK WERK GRAAG MET EN VOOR ...
ANDERE MENSEN, IN EEN ONDERSTEUNENDE
FUNCTIE

MET WIE WERK IK SAMEN?

Ik werk in een team. Samen met de (hulp) kok en de andere keukenmedewerkers zorg ik voor een lekkere maaltijd.



WELKE OPLEIDING KAN IK VOLGEN?

Ik kan een opleiding tot keukenmedewerker volgen in het Buitengewoon Secundair Onderwijs, het Deeltijds Beroepssecundair Onderwijs of bij Syntra.

Ik kan ook als keukenmedewerker werken nadat ik in het BSO de opleiding Restaurant en Keuken of Grootkeuken heb gevolgd of in het TSO voor Hotel heb gekozen.



IK KIES VOOR GROOT- KEUKENMEDEWERKER WANT:

- Ik kan zowel zelfstandig als in team werken
- Ik heb aandacht voor hygiëne en veiligheid
- Ik ben flexibel