



KEUKENMEDEWERKER

WIE ZIJN WIJ:

Bij Umamido doen we meer dan alleen de perfecte ramenbowl maken ... *"We nourish people"*.
Hoe doen we dit? Met *"honest"* ramen, gemaakt van customized noedels en ethisch verantwoorde ingrediënten, geserveerd in een van onze eigen slow-cooked bouillons.
Waarom? *"We love sharing our passion for Japan"*.

WAT ZIJN JOUW TAKEN:

- je werkt in een **open keuken** (een brede glimlach is dus een must) en je bezorgt onze klanten – samen met je collega's – een **onvergetelijk smaakvolle ervaring**
- je bent een **ambassadeur** van Umamido: jij en jouw collega's brengen onze **missie** (*sharing our passion for Japan*) en onze **waarden** (*Honesty-Passion-Simplicity-People*) tot leven en tot bij onze klanten
- je maakt de **MEP** (groenten wassen-fijnsnijden-marineren, bouillon maken, vlees versnijden, eieren koken-marineren, ...) → je respecteert strikt de receptfiches en MEP-lijsten
- je bereidt de **side dishes** (gyoza's bakken, buns stomen en beleggen, ...) en de **ramenbowls** (noedels koken, tares en bouillon toevoegen, overige ingrediënten mooi presenteren in de bowl) → je kent de receptfiches perfect uit het hoofd
- je staat in voor de **schoonmaak** van keuken, afwasruimte, stockruimte → je volgt strikt de checklisten met de dagelijkse en wekelijkse schoonmaaktaken op
- je gebruikt en **onderhoudt** keukenmateriaal en -toestellen zoals het hoort
- je staat in voor het correct ontvangen, controleren en stockeren van de **geleverde goederen**
- je volgt mee de **voorraden** op (tekorten, overstock) en communiceert dit aan de verantwoordelijke
- je respecteert strikt de **hygiëneregels** (HACCP: handen wassen – houdbaarheidsdata – FIFO – temperatuur – ...)

WAT VERWACHTEN WIJ VAN JOU:

- je bent **klantgericht**: je verwent onze klanten met jouw glimlach en jouw perfect bereide en afgewerkte ramen
- je hebt een **verzorgd** voorkomen en je straalt **energie** en **enthousiasme** uit
- je bent **stressbestendig**: je houdt het hoofd koel in geval van drukte of problemen

- je hebt een **positieve ingesteldheid**: bij problemen zoek je mee naar een oplossing; je staat open voor feedback en opmerkingen
- je werkt **netjes, georganiseerd** en **snel**
- je hebt oog voor **kwaliteit** en **detail** (versheid ingrediënten, mooie presentatie)
- je werkt graag volgens **strengere standaards** en **procedures**
- je bent **flexibel**: weekend- en avondwerk en een wisselend uurrooster tussen 9h en 24h schrikken je niet af; je springt graag in als een collega ziek is; je doet graag verschillende taken
- ervaring: houden van **lekker en kwalitatief eten** is een absolute must, enige horeca-ervaring hebben is mooi meegenomen
- **talenkennis**: NL – FR – ENG

WAT BIEDEN WIJ JOU AAN:

- een **uitdagende** en **gevarieerde** job in een hippe, snelgroeïende en innovatieve fastcasual keten
- een **transparante** en **conviviale** werkcultuur waar je vooral jezelf mag blijven en waar plezier en hard werken hand in hand gaan
- **impact**: jouw inzet en jouw persoonlijkheid maken het verschil voor een geweldige klantenervaring. Zo bouw je actief mee aan de reputatie van Umamido
- de mogelijkheid tot **doorgroeien** (nationaal of internationaal)
- **opleidingsmogelijkheden**: niet alleen bij aanvang, maar doorheen je ganse carrière bij Umamido
- een **deeltijds contract** van onbepaalde duur en een marktconform loon

INTERESSE?

Stuur je CV én motivatiebrief naar team@umamido.be

