



Swinckels is een druk bedrijf, waar de gast op de eerste plaats komt.

Je werkt met verse ingrediënten welke op ambachtelijke manier verwerkt worden in herkenbare gerechten met diepte in smaak.

Onze specialiteiten zijn bijvoorbeeld zalm uit eigen rokerij en gerijpt rundvlees volgens nu nog voor jou een geheim proces.

De menukaart wisselt elk seizoen, dus er zijn steeds nieuwe bereidingen te leren.

In juni organiseren wij altijd de kreeftenweken, waarbij wij meer dan 1200 kreeften verwerken. Na deze periode heeft de kreeft dus geen geheimen meer voor jou.

Je leert zeer goed te plannen en efficiënt te werken.

Daarnaast werk je in een sociale omgeving met behulpzame collega's. Ook wordt ruim de tijd genomen om de opdrachten van school in de praktijk te brengen en krijg je veel extra technische informatie. Jouw opdrachten zullen allemaal worden uitgevoerd en ruim op tijd gereed zijn.

Als je een goede werklust hebt, initiatief neemt en behulpzaam bent, heb je een leuk en leerzaam jaar bij Swinckels.

Contractduur 12 maanden

Parttime uren: 32 per week

Verwachte startdatum: 1-9-2021

Solliciteren doe je door een e-mail te sturen naar:

sandor@swinckelsintwello.nl t.a.v. Sandor van Dam. Voeg een begeleidend schrijven en je CV toe.