

Leerling worstmaker voor in onze paté- & charcuteriekeuken

32-uur

Even voorstellen

Wij zijn 1906 en wij zijn makers van ambachtelijke charcuterie met eigentijdse smaken.

Geïnspireerd door de passie van onze overgrootvader Willem werken wij, 4 generaties slagers later, aan dezelfde visie: het maken van pure en eerlijke producten.

De basis van ons recept is altijd hetzelfde:

vlees van dieren die een fantastisch leven hebben gehad, geen gerommel en enkel natuurlijke toevoegingen. En dat alles bereid met heel veel aandacht en liefde.

Door de bewuste keuzes die wij maken, garanderen wij kwaliteit en transparantie in alles wat we doen, van stal tot bord en dat proef je!

Aandacht geeft smaak

1906 – makers van charcuterie

Wij zoeken jou!

Sinds een jaar bouwen wij met *1906 – makers van charcuterie* aan onze visie om bij te dragen aan het herstel van de aarde, onze voedselketen en willen we iedereen een kans op eerlijk werk geven. Dit doen wij door op een waardengedreven manier de mooiste en lekkerste paté, oer-Hollandse charcuterie en convenience producten te maken. Om de volgende stap te maken zijn wij op zoek naar iemand die met passie, lef, enthousiasme en vooral een hoop lol ons team wilt komen versterken.

Onze klantenkring is het hogere segment horeca-, speciaalzaken en consumenten die kiezen voor kwaliteit. Om de verwachtingen te overtreffen van deze klantenkring is kwaliteit, nauwkeurigheid en finesse van groot belang. Kernwaarden van ons bedrijf zijn dan ook verantwoordelijkheid nemen, passie, daadkracht en excellence. Van hieruit komen de mooiste producten tot stand, die zijn gekomen uit een unieke keten van dier tot bord. Wij zeggen dan ook; **aandacht geeft smaak.**

Wat ga je bij ons doen

De functie voor leerling in onze paté- & charcuteriekeuken is enorm veelzijdig. Geen dag is hetzelfde en dat maakt deze functie juist zo uitdagend. Je kan de volgende werkzaamheden verwachten:

- Verschillende worstsoorten, hammen en gedroogde vleeswaren maken naar traditionele recepturen;
- Sous-vide convenience producten voorbereiden en verpakken;
- Inkomende- en uitgaande bestellingen verwerken;
- Nieuwe producten helpen ontwikkelen. Hierbij hechten we enorme waarde aan jouw creativiteit en kennis;
- Verkoopklare producten verpakken;

Wat wij graag terug zien in jouw karakter:

Het belangrijkste vinden wij dat jij lekker jezelf kan zijn binnen ons bedrijf. Iedereen is uniek en heeft unieke kwaliteiten en wij bieden de ruimte om deze kwaliteiten te ontplooiën. Verder vinden wij het belangrijk dat je:

- Je graag committeert aan 1906 - makers van charcuterie en onze visie;
- Je interesse in / of affiniteit hebt met het werken met vlees wat afkomstig is van dieren die een fantastisch leven hebben gehad;
- Je een teambuilder bent; je zorgt voor effectieve teamspirit en behandelt collega's eerlijk;

- Je nauwkeurig en integer werkt en dat je met oog voor detail werkt;
- Je leergierig bent en wilt meegroeien met de ambities van ons bedrijf;
- Je goed kunt plannen en organiseren;

Wat biedt 1906 - makers van charcuterie?

- Je bent essentieel onderdeel van ons bedrijf en onze waardengedreven visie waarmee je bijdraagt aan het herstel van aarde en onze voedselketen;
- **Een flexibel contract voor 32 uur in de week.** Onze werkweek loopt van maandag t/m vrijdag en we werken van 8.00 tot 17.00 uur. Hierbij geven we voldoende ruimte voor jouw schoolwerk;
- **Een passend salaris bij jouw ervaring, gebaseerd op de CAO Slagerij;**
- Je komt werken in een bedrijf waar ambacht, lean/efficiënt werken, professionaliteit en kwaliteit centraal staan;
- Je mag werken aan kwaliteitsproducten: patés, gekookte vleeswaren, gekookte worstsoorten, sous-vide gegaarde producten op receptuur, etc. Uiteraard proeven we ook regelmatig.
- Wij zijn een sociale onderneming, die verder kijkt dan alleen resultaat. We zorgen goed voor elkaar en willen het beste uit jou naar voren halen.

Wil je meer weten over *1906 – makers van charcuterie*? Neem dan vooral een kijkje op www.1906makersvancharcuterie.nl

Is je interesse gewekt? Dan zijn wij benieuwd naar jou en jouw motivatie. Stuur deze motivatie en een CV naar info@1906makersvancharcuterie.nl

Voor vragen of reacties kan je terecht bij Nathan Burggraaf, via nathan@1906makersvancharcuterie.nl of via 06 – 14 79 72 42