

Ons bedrijf is je misschien niet bekend, maar onze producten des te meer



culinor convenience cuisine

CULINOR Convenience Cuisine, met hoofdkantoor te Destelbergen (bij R4), is de belangrijkste producent van **verse kant-en-klaarmaaltijden** in België. Het bedrijf speelt in op de trend van gezonde, smaakvolle en snel te bereiden verse maaltijden. Dagelijks zijn een 225-tal medewerkers actief in 3 vestigingen - allemaal gelegen in de Gentse regio - en dragen zorg voor kwaliteit, hygiëne en veiligheid. Voor onze **productiesite te Destelbergen**, zijn we momenteel op zoek naar een (m/v):



CULINAIR PRODUCTONTWIKKELAAR - KOK

Wat verwachten we van jou?

Als productontwikkelaar ben je zowel actief in onze productiekeuken als op de afdeling productontwikkeling en sta je in voor de ontwikkeling en het onderzoek van nieuwe recepturen en projecten • Eerst en vooral leer je op de werkvloer alle facetten van het industriële koken, alsook omgaan met ons equipment • Vervolgens word je verantwoordelijk voor het aanmaken, meten en uitvoeren van bestaande en nieuwe producten • Hierbij draag je zorg voor de fiches van de recepturen, een strikte administratieve- en procesopvolging en dagelijkse kwaliteitscontroles • Daarnaast zorg je, samen met onze sales afdeling, voor een tijdige levering van stalen aan onze klanten zodat je bij de productontwikkeling rekening kunt houden met de behoeftes van de klant • Je rapporteert aan de I&D Manager.

Wat bieden wij?

Je krijgt een boeiende job met verantwoordelijkheid en alle middelen om jouw culinair talent te uiten • Je kunt hierbij rekenen op de ondersteuning van een ervaren management en een dynamische groep collega's • Bovendien kom je te werken in een solvabele onderneming met permanente groeicijfers en expansieplannen en een marktleiderspositie • Werkzekerheid, een filevrije omgeving en geen weekendwerk.

Wil je met ons kennismaken?

Stuur daarom meteen je sollicitatiebrief en cv naar ons rekruteringsbureau via jobs@derveaux-select.be
Derveaux Select, Blekersdijk 35, 9000 Gent, tel. 09/223 50 36

Heb je het juiste profiel?

Je bent een echte 'foodie'! • Na je opleiding aan de hotelschool of gelijkwaardig door een rijke ervaring in de keuken, deed je een eerste praktijkervaring op in een restaurant of op een P.O. afdeling van een voedingsbedrijf • Als getalenteerde, creatieve kok ken je alles van ingrediënten en hun vele toepassingen • Je weet je culinair talent creatief en minutieus te valoriseren en je aan te passen aan een industriële omgeving en haar technologieën • Je bent heel leergierig, flexibel en stressbestendig • Je bent een teamplayer en hebt een sterk verantwoordelijkheidsgevoel.



DERVEAUX SELECT
HUMAN RESOURCES

Neem ondertussen reeds een kijkje op www.culinor.com