

Het Rekreatief vzw is een sociale tewerkstellingsplek.

Concreet wil dit zeggen dat we mensen te werk stellen die weinig kansen krijgen op de reguliere arbeidsmarkt. Onder leiding van onze ervaren begeleiders worden ze opgeleid 'on the job' om zo hun eigenwaarde en positie in de maatschappij te versterken.

We geven opleidingen en groeikansen in 2 sectoren: groenzorg en horeca.

WIJ ZOEKEN EEN NIEUWE COLLEGA

Om de keuken van onze evenementenlocatie Villa Mariënborgh te leiden, zijn we op zoek naar een **keukenverantwoordelijke, die heel uiteenlopende zaken, zoals huwelijksfeesten, opleidingen en rouwplechtigheden, in goede banen kan leiden. Tegelijk besteed je aandacht aan de opleiding en begeleiding van je team.**

Keukenverantwoordelijke - begeleider

Als keukenverantwoordelijke zorg jij dat de keuken draait. Je delegeert de juiste taken aan je teamleden maar bent zelf operationeel eindverantwoordelijke. Je organiseert de keuken en houdt hierbij rekening met de wensen van de klanten, de wetgeving inzake hygiëne en allergenen en de mogelijkheden van je teamleden. Je werkt oplossingsgericht en onderscheidt hoofd- en bijzaken onder stressvolle omstandigheden, je werkt graag autonoom maar steeds in overleg met je coördinator. Als begeleider heb je een sterke interesse in de sociale economie. Je ondersteunt je team en zet in op doorgroei naar de reguliere arbeidsmarkt.

DE JOB

- Je staat midden in de actie van de keuken; Je waakt over het bereiden van de maaltijden en over de juiste portionering en verdeling.
- Je bereidt vlot maaltijden rekening houdend met de dieetvereisten van de klant.
- Je coacht het hele keukenteam bij de naleving van de orde, netheid en hygiëne, veiligheid & preventie, HACCP en de voedingsnormen.
- Je begeleidt de keukenmedewerkers bij hun professionele ontwikkeling: je wakkert enthousiast hun talenten aan en ondersteunt daar waar extra begeleiding nodig is.
- Je zet je schouders onder de optimale werking van het gehele horecateam.
- Wij bieden een voltijds bediendencontract van onbepaalde duur.
- Gunstige verlofregeling.

WE WANT YOU!

- Je hebt werkervaring in een grootkeuken.
- Je hebt grondige kennis van kooktechnieken, recepten, allergenen en HACCP.
- Je houdt van organiseren en steekt daarbij ook graag zelf je handen uit de mouwen.
- Je neemt spontaan verantwoordelijkheid op en kan vlotjes 10 ballonnen tegelijk in de lucht houden.
- Je enthousiasme werkt aanstekelijk; Je deinst er niet voor terug om mensen zonder ervaring op sleeptouw te nemen.
- Je kan commercieel denken.
- Avond- en weekendwerk schrikken jou niet af.

AANGENAME WERKOMGEVING

MAATSCHAPPELIJKE IMPACT

VAST CONTRACT

BIJKOMENDE VRAGEN • KATRIEN THIERY • 0473 89 04 70

SOLLICITEREN • JOBS@REKREATIEF.BE