

JOIN OUR TEAM



Het Rekreatief is een **lokale, sociale** tewerkstellingsplek. Mensen die weinig kansen krijgen op de arbeidsmarkt, vinden bij ons hun professionele draai. Wij **stimuleren** hun **zelfontwikkeling** en zorgen voor waardevol werk bij onze groendienst en bij de uitbating van onze evenementlocatie. Het Rekreatief staat voor **duurzaam, inclusief en hartelijk respect** voor mens, dier en natuur.

KEUKENVERANTWOORDELIJKE



DE JOB

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.

WIJ ZIEN JE GRAAG

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 geeft opdrachten en deadlines aan de keukenmedewerkers en controleert de naleving ervan.
- Je zet je schouders onder de optimale werking van het gehele horecateam.

Wij zien je cv en brief graag in onze inbox landen via jobs@rekreatief.be.

ALS WIJ DROMEN OVER JOU

heb je

- bij voorkeur werkervaring in een grootkeuken.
- grondige kennis van kooktechnieken, recepten, allergenen en HACCP.

kan je

een operationele weekplanning opmaken en de bijhorende bestellingen plaatsen.

neem je

spontaan de verantwoordelijkheid op en kan je vlotjes 10 ballonnen tegelijk in de lucht houden.

hou je van

organiseren en steek je daarbij ook graag zelf de handen uit de mouwen.

wil je

het allerliefst ons ontbrekend teamlid worden

WIJ MAKEN JOU GELUKKIG

met

- Een tijdelijk contract van bepaalde duur (22 december 2024); met mogelijkheid tot verlenging.
- Voltijdse tewerkstelling (minimum 75%).
- Variabel uurrooster met avond- en weekendwerk.
- Een marktconform loonpakket met o.a. maaltijdcheques en hospitalisatieverzekering.
- Een sleutelpositie binnen een dynamisch keukenteam.
- Een job met een grote maatschappelijke impact.