



Lokaal dienstencentrum Kuregem

Werft aan (onmiddellijke indiensttreding)
Halftijdse kok in buurtrestaurant Cosmos voor uitbouw catering (M/V)
vervangingcontract van bepaalde duur wegens ziekte
A2 of ervaring

Cosmos vzw is een buurtgerichte werking bestaande uit 2 lokale dienstencentra: Cosmos en Vives, een opleidings- en tewerkstellingsproject in de horeca én een dienst die infrastructuur beheert, onderhoudt en ter beschikking stelt van buurtbewoners en buurtorganisaties.

In haar opleidings- en tewerkstellingsproject horeca stelt vzw Cosmos 3 mensen te werk in een DSP- en 3 in een Art. 60-contract en dit onder begeleiding van een chef kok-instructeur op de keukenwerkvloer. Dagelijks wordt er gekookt voor het eigen dienstencentrum, voor dienstencentrum Vives en voor mensen die hun maaltijd ook thuis bezorgd krijgen. We hebben de ambitie om in de Anderlechtse Kuregemwijk uit te groeien tot een open buurtrestaurant, zeker wanneer we een nieuwe locatie gaan betrekken in het najaar van 2019. Regelmatig worden er ook cateringopdrachten aanvaard. Deze cateringpoot wensen we verder uit te bouwen.

De chef kok-instructeur wordt bijgestaan door een halftijdse jobcoach die mee zorgt voor de in- en uitstroom van de werknemers in de keuken. Op deze manier krijgen langdurig en laaggeschoolde werknemers de mogelijkheid (bijkomende) werkervaring op te doen met het oog op een doorstroming naar de reguliere arbeidsmarkt. Dit laatste is het uiteindelijke doel van dit opleidings- en tewerkstellingsproject.

De nieuwe kok zal vooral het cateringluik verder uitbouwen alsook de zaalwerking op punt zetten.

TAKENPAKKET

- ° U bent operationeel verantwoordelijke voor het cateringluik (de hoofdverantwoordelijke in de keuken blijft de chef kok-instructeur van Cosmos):
 - = opmaak offertes en voorstellen voor de klanten;
 - = opmaak aanbod waaruit klant of geïnteresseerden kunnen kiezen;
 - = planning opmaken (aankopen, bereidingen, bediening) in overleg met de chef;
 - = keukenmedewerker(s) aansturen tijdens caterings met dienst;
 - = beheer van materiaal dat gebruikt wordt bij het verzorgen van caterings
- ° U verfijnt de werking in de zaal en helpt mee de overgang te maken van cafetariamodel naar buurtrestaurantmodel;
- ° U werkt alleen of samen met één of meerdere keukenhelper ;
- ° U staat in voor het uitvoeren van alle keukenwerkzaamheden: mise-en-place, bereiden, schikken en garneren van gerechten en voor de planning en organisatie;





- ° U waakt over de richtlijnen voor de kosten en goederen, controleert de bereidingstechnieken, de presentatie en de hygiëne van de voedingsproducten, het onderhoud van de keuken en de installaties;
- ° U beheert een aantal zaken die verband houden met de voedingswaren zoals opslag en bewaring;
- ° U waarborgt de kwaliteit van alle gerechten.
- ° U wordt mee betrokken worden bij de aanwerving van het keukenpersoneel en zorgt voor hun opleiding op de keukenwerkvloer;
- ° U kan deelnemen aan evaluatiegesprekken met de keukenmedewerkers en dit in overleg met de jobcoach en de chef kok;
- ° U participeert aan de intervisie- en vormingsmomenten die worden opgezet in het kader van het samenwerkingsverband Maizenne (samenwerking tussen Nederlandstalige Brusselse horeca-initiatieven).

PROFIEL

- U heeft een diploma kok en hebt ervaring in een professionele keuken.
- U bent flexibel en bent bereid om ook op avonden en weekends te werken.
- U bent communicatief.
- U bent besluitvaardig en gaat resultaat- en klantgericht te werk.
- U kan verantwoordelijkheid nemen, dragen en omgaan met druk.
- U spreekt Nederlands en Frans.
- U heeft oog voor diversiteit.
- U bent een teamplayer.
- U kan omgaan met een gezonde portie stress.
- U bent in het bezit van een geldig rijbewijs.

WIJ BIEDEN

- Een halftijdse functie van onbepaalde duur (19 uren/week)
- Een uitdagende job binnen een dynamisch en divers team
- Loon volgens barema B2A van het PC 329.01

PRAKTISCH

- * Onmiddellijke indiensttreding.
- * Plaats van tewerkstelling is Anderlecht, op 10 min. wandelafstand van station Brussel-Zuid; tijdens cateringopdrachten werkt u ook op verplaatsing.
- * Interesse? Stuur dan uw CV uiterlijk op 15/05/2018 aan mark.dhondt@cosmosvzw.be

