



Sense overkoepelt een variëteit aan horeca-initiatieven zoals buurtrestaurants, bedrijfsrestaurants en enkele hotel / seminarie / event-uitbatingen. Hier worden onze klanten in de watten gelegd door onze enthousiaste medewerkers.

Sense werkt in de sociale economie waarbij we zinvolle arbeid geven aan mensen met weinig kansen, zodat ze weer deel uitmaken van de maatschappij en van een sociaal netwerk.

Daarnaast willen we mensen samenbrengen en ruimte voor sociaal contact creëren. We streven hierbij naar een klantvriendelijke, gezonde, kwalitatieve horeca-service voor al onze klanten. Dat doen we zowel in bedrijfs- en buurtrestaurants als in onze seminariefaciliteiten en hotels.

Graag willen wij ons team uitbreiden met een enthousiaste “chef/begeleider”

Als chef/begeleider bij Sense ben je verantwoordelijk voor het reilen en zeilen van ons nieuw **buurtrestaurant / cultuurcafé in Halle**. Je bent operationeel verantwoordelijke voor deze locatie. Ben je op zoek naar een gevarieerde en uitdagende job in een ambitieus horecabedrijf? Grijp dan nu je kans!

Taken:

We zijn op zoek naar een medewerker die de operationele eindverantwoordelijkheid neemt van zowel keuken als zaal in één van onze buurt- of bedrijfsrestaurants. Een leidinggevende die autonoom kan werken met een interesse voor sociale economie. Iemand die niet enkel zorgt dat de klant helemaal tevreden is, maar die ook de begeleiding van de doelgroepmedewerkers, de contacten binnen het bedrijf of bedrijven waar we mee samenwerken onderhoudt en ook de administratie bijhoudt. Onze ideale kandidaat heeft ook kennis van HACCP kan in teamverband werken en wil meewerken om zijn eigen medewerkers naar de normale arbeidsmarkt te laten doorstromen.

Profiel:

- Ervaring met het operationeel runnen van een grootkeuken in al zijn aspecten
- Een hedendaagse stijl van leiding geven
- Goede communicatieve vaardigheden
- Administratief voldoende secuur / kennis Word, Excel & Outlook
- Communicatief – overtuigend – kan vertrouwensrelaties opbouwen
- Interesse om te werken met kansengroepen en met een intercultureel team
- Praktisch en probleemoplossend denken
- Flexibel
- Horeca opleiding en minimum 5 jaar ervaring in een leidinggevende positie
- Het restaurant in Halle is een opstart, we zullen 6 dagen per week open zijn (ma-za), in de startfase met daguren, later zullen er ook avondopeningen zijn.

datum indiensttreding: startdatum wordt voorzien 6 weken voor de voorziene opening op 1 augustus 2018

Loon / voordelen:

Bediendencontract onbepaalde duur

Variabel uurrooster (ma tot za)
Loonpakket afhankelijk van ervaring
Extra- legale voordelen
Plaats van tewerkstelling: Halle

Sollicitatieprocedure:

Schriftelijke motivatie met cv per mail richten aan Els Faes, Hr Sense: recruiting@metsense.be
www.metsense.be