

VACATURE VOOR KOK

De scholengroep Sint-Rembert zoekt een kok voor het schoolrestaurant 'De Brug'. Het gaat om een contract van onbepaalde duur (100%), met ingang vanaf 16 augustus 2022.

Taakomschrijving:

- Je werkt samen met het kookteam en de medewerkers van schoolrestaurant De Brug, in de grootkeuken, onder de leiding van de keukenchef en het keukenbeheer.
- Je staat in voor de bereiding en het presenteren van voedselveilige en smakelijke maaltijden voor zowel ontbijt, middagmaal, vier uurtje als avondmaal.
- Je beheerst de HACCP principes en voert de kookprocessen uit in functie van een grootkeuken. Je kookt zowel in deels ontkoppelde- als in volledige warme lijn. Je regenereert maaltijden op een correcte wijze volgens temperatuur en product of bereiding.
- Je onderhoudt het keukengerei en -toestellen en je helpt ook mee bij de schoonmaak en de opkuis van de keuken, de bedieningszone en het restaurant.
- Bij de afwezigheid van de chef-kok organiseer je het keukengebeuren in afspraak.
- Je werkt mee aan de distributie van maaltijden en catering.
- Je zorgt voor een duidelijke mondelinge en desgewenst schriftelijke communicatie met de betrokken collega's en de verantwoordelijken.
- Je rapporteert aan de keukenchef en desgevallend aan de verantwoordelijke van de catering.

Profiel:

- Je bent in het bezit van een diploma of brevet hotelopleiding BSO of TSO of hotelopleiding specialisatie gemeenschapsrestaurantie of opleiding in de voeding op secundair niveau hetzij BSO hetzij TSO.
- Je bent een teamspeler maar kan ook zelfstandig werken.
- Je stelt hoge eisen aan kwaliteit en bewaakt orde en netheid in de keuken.
- Je respecteert de veiligheidsnormen tijdens het werk en past de HACCP voorschriften toe.
- Je bezit de kennis over de algemene principes van diëten en voedingswaarden.
- Je bent snel beschikbaar.
- Je hebt goede communicatieve vaardigheden.
- Je beschikt over goede organisatorische vaardigheden.
- Je bent vaardig met moderne kooktoestellen en kooktechnieken
- Je hebt notie van de verschillende basis computerprogramma's, waaronder zeker Excel.
- Je wil meebouwen aan een dynamisch keukenteam binnen de Scholengroep.

Je komt terecht in een team van een 5-tal medewerkers die samen instaan voor het kook en technische gedeelte en een 20-tal personen die instaan voor de bediening, onderhoud en afwas van het schoolrestaurant.

Het gaat om een contract van onbepaalde duur, met ingang vanaf 16 augustus 2022.
Het uurrooster (40 uren) is verspreid over de volledige werkweek, de vroege-, middag- en avonddienst ligt vast.

De functie wordt ingericht als arbeider in de VZW Scholengroep Sint-Rembert – Meester Vak en Dienstpersoneel. De weddebarema's liggen wettelijk vast.
Daarnaast is er voorzien in een fietsvergoeding of een tussenkomst woon- werkverkeer volgens CAO.

Sollicitaties worden verwacht ten laatste op 29 juni 2022, bij voorkeur per mail:
bart.vanbrugghe@sint-rembert.be of de heer Bart Van Brugghe, p/a Bruggestraat 23, 8820 Torhout.
Een sollicitatie bestaat uit een CV en een motivatiebrief.
Na analyse van de gemotiveerde sollicitatiebrieven en CV's kan je worden uitgenodigd voor een sollicitatiegesprek. We zouden de sollicitatieprocedure graag afronden voor 8 juli.