

Om als een voorziening voor volwassenen met een mentale handicap verder te bouwen aan onze toekomst

zoeken wij een Hoofdkok

(contract onbepaalde duur, bij voorkeur voltijds)



Ons Tehuis Brabant vzw is een voorziening die zorg en ondersteuning biedt aan volwassenen met een mentale handicap, en dit op alle domeinen die met wonen en vrije tijd te maken hebben.

Dagdagelijks voorzien we voor een 115-tal cliënten een warme maaltijd.

Funcieomschrijving

Als hoofdkok ben je verantwoordelijk voor de coördinatie en de goede werking van het keukenteam (2-3 keukenmedewerkers). Je superviseert de keukenwerkzaamheden en houdt rekening met de wettelijke-, technische- en voedselveiligheidsvoorschriften.

Je werkt actief mee aan een kwalitatief beleid dat erop gericht is alle keukenactiviteiten systematisch en continu te verbeteren om het welzijn van onze cliënten te garanderen.

Taakomschrijving:

- Je stelt de weekmenu's samen, rekening houdend met de voedingsdriehoek, en zorgend voor een gevarieerd en gezond aanbod dat ook voldoet aan de specifieke eisen van een gedeelte van de doelgroep (diverse diëten, allergenen, slikproblemen, ...).
- Je bereidt de maaltijden (soep-hoofdgerecht-dessert) op weekdays (ma t.e.m. vr), in samenwerking met het keukenteam. Je zorgt hierbij voor een efficiënte taakverdeling zodat alle gerechten kwaliteitsvol en tijdig kunnen worden bezorgd aan de verschillende leefgroepen.
- In samenwerking met de beleidsmedewerker aankoop, beheer je het voedingsbudget. Je bewaakt de 'foodcost', beheert de bestelprocedure en zorgt voor de nodige bijsturing en opvolging.
- Je zorgt, samen met de keukenmedewerkers en medewerkers logistieke dienst, voor de nodige logistieke ondersteuning bij de interne verdeling van de maaltijden.
- Je staat in voor een efficiënt voorraadbeheer, zowel van voedingsmiddelen, als van keukenmateriaal.
- Je volgt mee de onderhoudsprocedures op van de toestellen, koel- en diepvriescel, enz.
- Je past alle van toepassing zijnde regelgeving toe (FAVV, HACCP...).
- Je coacht en begeleidt de keukenmedewerkers en hebt oog voor hun persoonlijke groei en ontwikkeling.
- Je rapporteert aan de facilitair manager waar je zeer nauw mee samenwerkt.

Profiel

- Je bent bij voorkeur in het bezit van een diploma hoger secundair technisch onderwijs met een relevante oriëntatie.
- Je beschikt over een soortgelijke beroepservaring in een organisatie van vergelijkbare grootte.
- Je bent een geboren coördinator en organisator.
- Zin voor creativiteit en vernieuwing is een groot pluspunt, alsook leidinggevende ervaring.
- Je hebt voeling met onze doelgroep, of bent bereid je hierin te verdiepen om in de toekomst mogelijk op een inclusieve manier aan maaltijdbereiding te doen wanneer mogelijk.

Competenties

Klantgerichtheid, flexibiliteit, schriftelijke en mondelinge communicatie, kwaliteitsgerichtheid, luistervaardigheid, vakgerichtheid, samenwerking

Wij bieden jou

- Een contract van onbepaalde duur met een jobtime van 100%
- Verloning volgens barema PC 319
- Een fietsvergoeding en mogelijkheid tot fietsleasing
- Een fijne werkplek in een toffe voorziening
- Kortingen en voordelen via de voordeelkaart Benefits@work
- Ecocheques

Solliciteren en procedure

Stuur je CV en motivatiebrief naar Sam Geerts, zakelijk directeur via sam.geerts@otbvzw.be, uiterlijk **21/04/2024** met vermelding van de functie waarvoor je solliciteert.

Elke sollicitant ontvangt een antwoord. Bij een positieve selectie word je uitgenodigd voor een gesprek. Indien je weerhouden bent na een eerste gesprek, word je uitgenodigd voor een praktische proef, waarin o.a. zal gevraagd worden een dagmenu samen te stellen en te bereiden (datum onderling af te spreken in mei 2024).

Indiensttreding voorzien in de zomer van 2024.



Contacteer ons voor meer
info of check onze website
en sociale media



016 65 91 10



www.onstehuisbrabant.be



www.facebook.com/OnsTehuisBrabant

www.instagram.com/onstehuisbrabant