

VACATURE ZELFSTANDIG WERKEND KOK

WERKPLEK

De Moestuin is een sociale onderneming die bestaat uit:

- Een biologische tuinderij
- Moestuinwinkel
- Lunchcafé
- Feest- en vergaderlocatie de Oranjerie.

De Moestuin is een sociaal en publieksgericht bedrijf en biedt sociale activering, participatie en re-integratie aan mensen met een verstandelijke beperking en/of psychiatrische problematiek en/of met een verslavingsachtergrond waarbij de deelnemers meewerken in één van de verschillende onderdelen van de sociale onderneming.

We werken zoveel mogelijk met producten van eigen land of uit de buurt, altijd biologisch, veelal vegetarisch en van het seizoen. We koken graag bourgondisch en creatief met zoveel mogelijk groenten. We zijn voor ons bestaan voor het grootste deel afhankelijk van commerciële inkomsten uit de bedrijfsvoering.

FUNCTIEOMSCHRIJVING

Je bereidt lunches, buffetten, diners en high tea's voor groepen in de Oranjerie, en je draait a la carte lunches in het Lunchcafé en doet daar de mise en place voor.

Een flink deel van die mise en place bestaat het maken van uit taart en gebak. Deels werk je met goed uitgewerkte recepten, maar er wordt ook van je verwacht dat je flexibel omgaat met wat er van het land komt en je de menu's aanpast aan wat er voor handen is.

Tijdens het werken begeleid je tevens de deelnemers en leerlingen in hun leerwerktrajecten. Buiten de vaktechnische begeleiding worden de deelnemers ook begeleid door onze trajectbegeleiders.

De werkzaamheden vinden zowel doordeweeks als in het weekend plaats. De werktijden variëren tussen 8:00u en 22:00u. We verwachten flinke flexibiliteit m.b.t het werken in de weekenden.

FUNCTIE-EISEN

Een kok bij de Moestuin kan schakelen tussen rustige dagen waarin meer aandacht wordt besteedt aan dingen aanleren aan de deelnemers en leerlingen, maar kan ook drukke dagen aan zonder dat dit ten koste gaat van de kwaliteit van het product, de begeleiding van de deelnemers en de sfeer.

Dat betekent dat je vooruit moet kunnen kijken, communicatief bent en snel moet kunnen schakelen. Wij verwachten van je dat je gedreven bent in je vak en andere medewerkers weet te enthousiasmeren. Je voelt je thuis bij de wijze van koken die wij hanteren.

Wij zoeken iemand met relevante ervaring die hard kan werken, overzicht kan bewaren, veel dingen tegelijkertijd kan en bij grote drukte communicatief blijft en samenwerkt.

COMPETENTIES

Onze ervaring leert dat het voor de betrokken partijen prettig is als je in deze functie de onderstaande competenties beheerst of bereid bent die te ontwikkelen.

Stressbestendig	Blijft onder moeilijke omstandigheden of hoge werkdruk kalm/rustig Herstelt snel na tegenslag of teleurstelling Blijft ook onder druk doelgericht werken
Vakbekwaam	Is gewend om voor grotere groepen te koken Heeft een zeer goed ontwikkeld gevoel voor smaak Heeft een brede repertoirekennis en is technisch goed onderlegd Hecht belang aan duurzaamheid, restverwerking, verspilt zo min mogelijk Kan alternatieven bedenken voor mensen met allergieën en eetprincipes
Initiatief nemen	Begint uit zichzelf, wacht niet af Heeft vertrouwen in eigen kunnen en kwaliteit Kijkt in het eigen werk vooruit en komt in actie als dat nodig is Ziet als zaken (ook buiten het eigen werk) blijven liggen en pakt ze op
Coachen	Weet te motiveren en enthousiast te maken Geeft vertrouwen en ruimte om iets zelf te doen en fouten te maken Toont belangstelling voor anderen en wat hen bezighoudt Laat anderen voorbeeldgedrag zien
Kwaliteitsgericht	Corrigeert direct als niet aan de eisen wordt voldaan Komt met voorstellen om zaken beter te doen
Sociaal	Heeft een klantvriendelijke houding Kan goed in teamverband werken Heeft een open en constructieve houding

ONZE VERWACHTING

- MBO werk- en denkniveau
- Middelbare Hotelschool of Zelfstandig werkend kok / aantoonbare ervaring in het vak
- Erkend leermeester, bij voorkeur, of de bereidheid dit te willen halen
- Affiniteit met onze doelgroep
- Diploma sociale hygiëne en HACCP, of de bereidheid dit te willen halen

WIJ BIEDEN

De zelfstandig werkend kok komt in dienst van de sociale onderneming op basis van een jaar contract.

- Salaris conform de CAO van de Horeca. De functie is ingedeeld in schaal 6.
- Een prachtige tuin als werklocatie, op 15 minuten fietsen van het centrum
- Een goed uitgeruste keuken als werkplek
- De beste verse en biologische ingrediënten
- Een team met gemotiveerde collega's
- Op termijn kan de functie uitgroeien naar een fulltime functie