

# Vacature

Wij zoeken per direct: een souschef bij de Moestuin

**Functie:**

Souschef van "De Oranjerie" (30-36 uur per week).



**Informatie De Moestuin**

De Moestuin is een snel groeiende Sociale onderneming die bestaat uit een biologische Tuinderij met Moestuinwinkel, Lunchcafé en restaurant de Oranjerie. Wij zijn een sociaal en publieksgericht bedrijf en bieden sociale activering, arbeidsmatige activering, participatie en re-integratie aan mensen met een verstandelijke beperking en/of psychiatrische problematiek en/of mensen met een achtergrond in de verslavingszorg. De onderneming is voor haar bestaan voor het grootste deel afhankelijk van commerciële inkomsten uit de bedrijfsvoering. Daarnaast komt een klein deel uit vergoedingen voor de mensen die hier werken in trajecten.

De Moestuin is een bijzondere plek waarbij de deelnemers meewerken in één van de verschillende onderdelen van het bedrijf. De Oranjerie is een prachtige grote kas waarin we groepen ontvangen van 10 tot 120 gasten, zowel zakelijk als particulier.

We verzorgen daar in samenwerking met onze leerlingen, onze koks en verschillende zzp'ers de catering van een heerlijke Moestuinlunch tot een buffet, een bbq of uitgeserveerd diner, vergader-arrangementen en feestelijke recepties met leuke borrelhapjes, alles zoveel mogelijk bereidt met groenten fruit en kruiden uit eigen Moestuin.

**Plaats in de organisatie**

- De zelfstandig werkend kok krijgt leiding, operationele aanwijzingen en richtlijnen van de chef van de Oranjerie, de bedrijfsleider en directeur.
- Geeft werkinhoudelijke begeleiding en aansturing aan koks, medewerkers bediening, stagiaires en cliënten/leerlingen.
- Heeft afstemmingsoverleg met de chef van de Oranjerie, de bedrijfsleider, hoofd medewerkers bediening en gasten.

**Functieomschrijving**

De souschef is medeverantwoordelijk voor het draaien van de keuken van de Oranjerie: het bereiden van lunches, diners, buffetten en high-tea's en daarnaast de begeleiding van de leerlingen in leerwerktrajecten. Samen met de chef stel je de menu's samen. De werkzaamheden vinden zowel doordeweeks als in het weekend plaats op onregelmatige basis. Naast de Oranjerie keuken kan je soms ingezet worden in het lunchcafé.

**Functie-eisen**

- MBO/HBO werk- en denkniveau
- Opleiding Middelbare Hotelschool en/of zelfstandig werkend kok, of aantoonbare ervaring in het vak
- Passie voor werken met seizoensproducten (en ervaring daarmee)
- Erkend leermeester (of de bereidheid deze bevoegdheid te halen)
- Affiniteit met onze doelgroep
- Aantoonbare koksvaardigheden hebben op culinair gebied in de setting van de Moestuin
- Diploma sociale hygiëne en HACCP

## **Competenties:**

### **Stressbestendig:**

- Blijft onder moeilijke omstandigheden of hoge werkdruk kalm/rustig
- Herstelt snel na tegenslag of teleurstelling
- Blijft ook onder druk doelgericht werken

### **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 als dat kan

### **Coachen / Instrueren/ leidinggeven**

- Heeft leidinggevende kwaliteiten
- Weet te motiveren en enthousiast te maken
- Geeft vertrouwen en ruimte om anderen iets zelf te doen en fouten te maken
- Laat anderen voorbeeldgedrag zien
- Toont belangstelling voor anderen en wat hen bezighoudt

### **Kwaliteitsgericht:**

- Corrigeert direct als niet aan de eisen wordt voldaan
- Vraagt terugkoppeling van gasten over kwaliteit en service
- Komt met voorstellen om zaken beter te doen
- Ervaring in het werken met biologische producten

### **Sociale vaardigheden:**

- Heeft een klantvriendelijke houding
- Kan goed in teamverband werken
- Heeft een open en constructieve houding

### **Flexibiliteit:**

- Staat open voor veranderingen die anderen voorstellen
- Schakelt snel tussen verschillende werkzaamheden
- Accepteert dat werk soms door anderen of omstandigheden wordt bepaald

### **Organisatorisch**

- Kan vooruit denken
- Kan het overzicht houden
- Kan gestructureerd werken en anderen aan het werk zetten

### **Arbeidsvoorwaarden:**

De zelfstandig werkend kok komt in dienst van de sociale onderneming op basis van een tijdelijk contract. De arbeidsvoorwaarden zijn conform de CAO van de Horeca. De functie is ingedeeld in schaal 6.