** *zoekt een*** ***instructeur-kok (m/x/v) in één van haar restaurants – voltijds (38 u/week) .***

**Eat vzw is een Brusselse Nederlandstalige organisatie die in het kader van de sociale economie verschillende horeca-initiatieven opstart en beheert.**

**Met een ploeg van 3 vaste omkaderingsmedewerkers creëert Eat vzw kansen voor kwetsbare groepen om hen via werkervaring en opleiding te laten doorstromen naar de reguliere arbeidsmarkt. Eat kiest voor diversiteit aan talent en competenties van de medewerkers.**

**Wij wensen ons team in Taverne ter Linden [gc Essegem - Leopold I straat 329 – 1090 Jette] te versterken met een instructeur-kok.**

**Taverne ter Linden werkt nauw samen met Nic-Nac [gc Nekkersdal – Emile Bockstaallaan 107 – 1020 Laken]**

[**www.eatvzw.be**](http://www.eatvzw.be)

**Functieomschrijving:**De instructeur-kok staat in voor het dagdagelijkse functioneren van de keuken.

Hij of zij is verantwoordelijk voor de kwaliteit van het aanbod en de dienstverlening.

Het aanbod wordt samengesteld volgens de principes van het Good Food label : korte keten – zero waste – seizoensgebonden en duurzaam.

De dienstverlening bestaat uit restaurantservice – leveringen en externe caterings met bediening.

Een even belangrijke taak is het begeleiden van de personeelsploeg.

De taverne heeft +/- 58 openingsuren.

**Taakomschrijving:**Coachen, evalueren en bijsturen van de doelgroep medewerkers.

Organisatie van werkervaring keuken en afwas op gebied van attitude – technische competenties en taal.

Bestendiging en opvolging van bestaande HACCP procedures.

Organisatie en opvolging van stockbeheer en inventaris voeding.

In teamverband meewerken aan het concept en de inhoud van het opleidingsplan, takenlijsten en huishoudelijk reglement.

Participeren in de sfeer en uitstraling van het restaurant, het aanbod en de dienstverlening.  
Polyvalent inzetbaar zijn in bar, zaal en cateringactiviteiten bij afwezigheid van instructeur zaal.

**Wij verwachten:**Zelfstandig kunnen werken.  
In team kunnen functioneren en een groep van een tiental medewerkers kunnen aansturen.

Inzetbaar in alle eenheden van Eat vzw  
Tweetaligheid is een troef, Nederlands is een voorwaarde.   
Stressbestendig  
Klantvriendelijk  
Pedagogische vaardigheden  
Interesse en ervaring in horeca

Kennis en ervaring met de Good Food principes

Inzicht in de werking van zaal – bar – keuken – afwas - caterings  
Bereidheid tot weekend- en avondwerk

Organisatietalent

Rijbewijs B is een troef

**Studies/diploma’s/ervaring**Ervaring in horeca – zaal en keuken

Ervaring/interesse in werkplekleren – sociale economie – aansturen en motiveren van groepen.

**Wij bieden:**Voltijdse baan (38 u)

Loon volgens PC 329.01 barema B1b.  
Relevante ervaring wordt meegeteld voor anciënniteit.  
Gratis woon-werk verkeer.

**PROCEDURE:**Motivatiebrief en c.v. via mail aan ilse.vanderveken@eatvzw.be of per brief: eat vzw, Ilse Van der Veken - Vooruitgangstraat 331, 1030 Schaarbeek – deadline 04/08

Sollicitatiegesprekken zijn voorzien tegen begin augustus 2019 – voorziene start van het contract op 19/08/2019.