**Instructeur(trice) horeca**

**SOLLICITEREN TOT**

**2023-06-14T23:59:00**

**ORGANISATIE**

**RECYCLART VZW**

**GECO-functie (gesubsidieerd contractueel)**

Recyclart vzw is een hybride plaats, op het kruispunt van kunst, werkgelegenheid en sociale cohesie. We bieden een podium aan ondervertegenwoordigde kunstvormen en profielen in een multidisciplinair kunstencentrum. We ijveren voor de professionele integratie van Brusselaars in onze ateliers en bar-restaurant. We werken aan de verbetering van het (samen)leven in de stad via een participatief sociaal-artistiek programma.

De cateringactiviteiten van Recyclart bestaan uit 1) een restaurant ter plaatse, dat mensen met een grote afstand tot de arbeidsmarkt (SOCECO-contract, artikel 60, enz.) tewerkstelt en hen werkervaring en opleiding biedt; 2) een baractiviteit tijdens artistieke activiteiten (overdag, 's avonds, in het weekend). Deze activiteiten omvatten momenteel 3 VTE bar- en zaalpersoneel, 5 VTE keukenpersoneel, 1 VTE schoonmaak en occasioneel barpersoneel tijdens artistieke activiteiten. Recyclart is voor dit luik van haar activiteiten op zoek naar een **instructeur horeca**.

**Functiebeschrijving**

Als instructeur horeca ben je betrokken bij de ontwikkeling van de cateringdienst en ben je verantwoordelijk voor de kwaliteit van het aanbod en de dienstverlening.  Je verzorgt het toezicht op en de specifieke opleiding en technische begeleiding van mensen professioneel integratietraject. Je rapporteert aan de coördinator horeca.

**Taken**

* Verantwoordelijkheid dragen voor het operationeel functioneren: leiding geven aan de keuken, eetzaal en schoonmaakploeg en zelf actief deelnemen aan diverse culinaire taken.
* Met input van de coördinator, een kwalitatief horeca-aanbod ontwikkelen, met inbegrip van financiële kosten-batenanalyses, en deze regelmatig bijwerken.
* Voorraden en bestellingen beheren, de keuken en faciliteiten onderhouden, zorgen voor opslag en bewaring, veiligheidsprocessen, HACCP, afvalbeheer, afwasprocedures, enz.
* Multitasking bij niet-keuken activiteiten (bar-, zaal- en restaurantactiviteiten) bij afwezigheid van collega's.
* Jezelf opstellen als leader, zorgen voor een goede sfeer, optimaal gebruik maken van de kwaliteiten van je teamleden. Begeleiden, evalueren en bijsturen van keuken-, eetzaal- en schoonmaakpersoneel.
* Deelnemen aan het ontwerp en de inhoud van het opleidingsplan, de takenlijsten en de huisregels.
* Meewerken aan de sfeer en uitstraling van onze horeca-activiteiten.

**Vereiste vaardigheden**

* Koksdiploma of minstens 2 jaar relevante ervaring
* Professionele ervaring en interesse in koken
* Kennisdeling en coaching: overdracht van knowhow, learning by doing, aanpassing van je leiderschapsstijl aan het profiel van de medewerkers, sociale vaardigheden, conflicthantering, delegatievaardigheden.
* Flexibiliteit
* Je bent vaardig in het FR en/of NL
* Kennis van Office-toepassingen
* Je leeft je in de organisatie en haar cliënteel in, je zorgt voor het evenwicht tussen je verschillende taken (koken - bestellingen - vergaderingen - enz.)
* Je bent een organisatietalent
* Stiptheid, deadlines halen, werkschema's en service plannen, voorbereidingen plannen volgens de bewegingen binnen de dagelijkse werking van Recyclart
* Openheid
* Motivatie om met diverse doelgroepen samen te werken, bereidheid om te luisteren, geduld met personeel, maar ook het vermogen om grenzen te stellen, bereidheid om deel uit te maken van een groter geheel
* Klantgerichtheid
* Constructief omgaan met feedback en opmerkingen van klanten, andere collega's, het menu aanpassen aan de behoeften (afhankelijk van het publiek en de mogelijkheden)
* Verantwoordelijkheidsgevoel
* Je wil verantwoordelijkheid nemen voor het eindproduct

**Bijkomende vaardigheden**

* Belangstelling voor duurzame voeding, voorstander van het korte keten-systeem
* Belangstelling voor de sociale sector

**Binnen de organisatie**

Je geeft leiding aan het team van keuken-, eetzaal- en schoonmaakpersoneel. Je werkt nauw samen met de coördinator horeca, aan wie je rapporteert, en de jobcoach. Recyclart heeft een divers team van ongeveer 35 tot 40 mensen in dienst, verspreid over de verschillende deelwerkingen.

**Arbeidsvoorwaarden**

GECO-positie (gesubsidieerde arbeidscontract): je bent gedomicilieerd in het Brussels Hoofdstedelijk Gewest, ingeschreven staan als niet-werkend werkzoekende bij Actiris (in het jaar voorafgaand aan de aanstelling ten minste 6 maanden ingeschreven als werkloze werkzoekende of begunstigde van het recht op sociale integratie, of, indien je 40 jaar of ouder bent: ten minste 1 dag), je beschikt over het vereiste diploma voor de functie.

**Wij bieden**

* Voltijdse functie (38u) van onbepaalde duur, in Sint-Jans-Molenbeek (dicht bij het openbaar vervoer)
* P.C. 329.03
* Eindejaarspremie
* MIVB-abonnement of fietsvergoeding
* Een motiverende en creatieve werkomgeving in een dynamische organisatie
* Onmiddellijke tewerkstelling

**Selectieprocedure**

Stuur tot **14 juni 2023 om 23:59** uur een motivatiebrief (maximaal 2 pagina's) en je CV (maximaal 2 pagina's) in PDF-formaat naar [jobs@recyclart.be](mailto:jobs@recyclart.be) ter attentie van Roel Forceville, directeur, met als onderwerp "sollicitatie instructeur horeca".

De preselectie wordt gemaakt door een divers team dat geanonimiseerde kandidaturen ontvangt. De procedure bestaat daarna uit twee of drie gesprekken en een test. We voorzien de eerste gesprekken in de derde week van juni 2023.

Recyclart wil een weerspiegeling zijn van de samenleving. Selecties worden gemaakt op basis van vaardigheden, zonder onderscheid naar afkomst, leeftijd, genderidentiteit of handicap.