**Chef kok instructeur (m/v/x)**

**SOLLICITEREN TOT**

**2023-10-31T23:59:00**

**ORGANISATIE**

**POUTREL - VZW COSMOS**

**voltijds contract onbepaalde duur 100% in geco-statuut Tewerkstellingsplaats: Jorezstraat 21 te 1070 Bxl**

Vzw Cosmos maakt integraal deel uit van POUTREL, een gloednieuwe personele unie van 4 organisaties (**Cosmos vzw, LD³ vzw, Buurtwerk Noordwijk vzw en Bricoteam vzw**) die haar missie realiseert aan de hand van 6 buurtwerkingen (in lokale dienstencentra: Het Anker, Forum, Miro, De Harmonie, Cosmos en Vives) in Brussel Stad, Vorst en Anderlecht. De buurtwerkingen hebben een bijzondere aandacht voor (kwetsbare) Brusselse ouderen.

POUTREL is actief in sociale economie met buurtrestaurants en een klus-en facilitydienst om zo de competenties van medewerkers in inschakelingstrajecten te ontwikkelen. POUTREL ontwikkelt een strategie om haar dienstverlening ook toegankelijk te maken voor de meer/meest kwetsbare Brusselaar. Hiervoor kan POUTREL rekenen op een gemotiveerd team, dat op een participatieve en democratische manier betrokken wordt bij het uitvoeren van deze missie.

Voor haar buurtrestaurant Cosmos, gelegen in de Kuregemwijk te Anderlecht, is Poutrel op zoek naar een voltijds kok-instructeur die in aanmerking komt voor het geco-statuut.

In het buurtrestaurant Cosmos werken naast de chef kok-instructeur nog 6 keukenmedewerkers in de keuken, allen volgen een traject met als doel professionele inschakeling en stromen na min 1 en max 4j door naar de arbeidsmarkt. De interne opleiding wordt georganiseerd samen met CVO Brussel. Buurtrestaurant Cosmos biedt een gevarieerde menukaart aan, ontvangt op weekdagen ‘s middags tussen de 30 en 60 klanten en verzorgt eveneens tussen de 30 en 60 take-away maaltijden (individueel en in bulk) per dag.  In de nabije toekomst zal bekeken worden of het buurtrestaurant ook op zaterdag en/of minstens 1 avond per week open kan zijn.

**Hoe ziet je functie eruit?**

* Begeleiden en motiveren van de medewerkers in het inschakelingstraject
* Overbrengen van arbeidsattitude (aan- en afwezigheden, stiptheid, hygiëne, collegia-liteit, respect hiërarchie en motivatie)
* Organisatie en dagelijks beheer van interne (voor partners in huis, personeel) en externe leveringen (take away en cateringopdrachten) in combinatie met de restaurantwerking.
* Organisatie warme en koude  keuken
* Oplossen van problemen en inspringen waar nodig
* Zorgen voor efficiënte werkvoortgang
* Bestendiging en opvolging van bestaande HACCP procedures, opstellen onderhoudsplan
* Bewaren van evenwicht tussen foodcost en verkoopprijs
* Werken volgens duurzaamheidsprincipes
* Deelname aan personeelsvergaderingen en overlegmomenten
* Contacten onderhouden met leveranciers
* Input bij offertes in samenspraak met de horecaverantwoordelijke Poutrel
* Aanleren van technische vaardigheden, keukentechnieken en productkennis
* Aanleren van klantvriendelijkheid
* Uitleggen van materiaal en uitrusting
* Stimuleren van de Nederlandse taal
* Leren rekenen met keukeneenheden
* Leiding geven aan de werkzaamheden (dagelijkse productieproces in de keuken): bereidingen à la carte, dagschotels, snacks, pasta’s broodjes.

**Communicatie**

* Organisatie van overlegmomenten met het keukenteam v/h buurtrestaurant

**Administratie**

* Opstellen van menu’s, plaatsen van bestellingen bij leveranciers, stockbeheer

**Personeelsbeheer**

* Coördinatie personeelsplanning van de keuken
* Evaluatiegesprekken met de leden van het keukenteam samen met de trajectbegeleider
* In kaart brengen van de competenties van de medewerkers in traject
* Goede computerkennis (Word, Excel,..)
* Avond- en weekendwerk
* Uitstekende kennis van hygiëne- en netheidsnormen (HACCP)
* Voeling hebben met laaggeschoolde werkzoekenden
* Horeca-ervaring of opleiding
* Maandelijks doorgeven en controle van de prestaties van het keukenteam
* Verlofopvolging en planning van het team

**Minimum voorwaarden:**

* A2-diploma kok of gelijkwaardig door ervaring
* Goede kennis Nederlands en Frans zowel mondeling als schriftelijk
* Rijbewijs B (pluspunt)

**Plaats in de organisatie**

Je maakt deel uit van het Cosmosteam en werkt nauw samen met de centrumverantwoordelijke van Cosmos die jouw rechtstreekse verantwoordelijke is. Zelf geef je leiding aan de keukenmedewerkers actief in het buurtrestaurant van Cosmos. De horeca-verantwoordelijke van Poutrel werkt ondersteunend. Je maakt deel uit van een organisatie die ongeveer 110 medewerkers tewerkstelt.

**Aanbod**

Vzw Cosmos biedt een voltijds bediendecontract van onbepaalde duur, in Gecostatuut, met 01.11.2023 als vroegste startdatum. Verloning volgens het paritair comité 329.01 (socio culturele sector) barema B1C met max 15j anciënniteit.

**Procedure**

De selectieprocedure bestaat een mondeling gesprek en een praktische proef.

Je CV en sollicitatiebrief mogen verzonden worden aan [mark.dhondt@cosmodsvzw.be](mailto:mark.dhondt@cosmodsvzw.be) tegen ten laatste 01.11.2023, met als onderwerp ‘vacature kok instructeur Cosmos’. Vacatures die ons vroeger bereiken dan de vermelde datum, zullen vroeger behandeld worden. Bezorg eveneens je A6-attest (te bekomen bij Actiris), dat attesteert dat je in aanmerking komt voor een geco-contract. Je kan dit bekomen via je aanwervingsconsulent.

*Voorwaarden geco-contract:*

* *Gedomicilieerd zijn in het Brussels Hoofdstedelijk Gewest*
* *6 maanden ingeschreven zijn als niet-werkende werkzoekende gedurende het jaar dat de aanstelling vooraf gaat of één dag volledig uitkeringsgerechtigd zijn indien je +40 jaar bent of*re*eds werken binnen een****GECO****-contract.*

**Info :**Meer inhoudelijke info via Mark D’Hondt via 02 527 89 73 of 0473 79 93 14.