

Voor de verdere groei van De Nekker in Mechelen zoeken wij twee m/v

Keuken verantwoordelijken

EVAP De Nekker exploiteert het provinciaal sport- en recreatiecentrum op een domein van 60 ha in het zuidoosten van het stadscentrum Mechelen.

Sinds 25 jaar biedt de provincie zo sport-, horeca-, recreatie-, vergader- en verblijfsfaciliteiten tegen gunstige prijzen voor een breed publiek.



Naast de recreatiezone met zwembad, strand, ligweide en speeltuinen dat tijdens het seizoen 90.000 dagjesmensen trekt, is er het hele jaar een uitgebreide zone voor sportclubs en groepen voor het beoefenen van diverse sporten zoals voetbal, hockey, tennis, basket, atletiek, zwemmen,... zowel in- als outdoor, een tribunegebouw met kleedkamers, een grote vijver waar aan watersporten kan gedaan worden, kampeerhutten en een sportverblijf. In het centrale gebouw is er het moderne overdekte zwembad dat meer dan 220.000 bezoekers per jaar telt en waar zich eveneens een grote binnenspeeltuin, vergaderzalen, kantoren en een uitgebreid horecagedeelte met cafetaria-restaurant en feestzaal bevinden.

www.denekker.be

In het centrale gebouw op het domein, binnen het uitgebreid horecagedeelte met cafetaria-restaurant en feestzaal

Je taak

Samen met je collega verantwoordelijke sta je in voor de dagdagelijkse leiding en werkorganisatie in de keuken. Je verdeelt er de taken en zorgt ervoor dat de medewerkers zo optimaal mogelijk worden ingezet en uniform werken. Je kijkt erop toe dat alle procedures omtrent hygiëne en voedselveiligheid worden nageleefd. De voorraad en leveringen van de voedingswaren volg je nauwkeurig en efficiënt op. Je bestelt tijdig wat nodig is en zorgt voor een correcte stockage. Je waakt erover dat het werk materiaal in de keuken in goede staat is en blijft. Je speelt het klaar dat de menu's en speciale wensen bij feesten en evenementen steeds perfect in orde zijn. Voor het cafetaria-restaurant stel je de weekmenu op en stem je hieromtrent de zaal- en de keukenmedewerkers op elkaar af. In samenspraak met je leidinggevende werk je nieuwe menu's en recepten uit.

Je profiel

Je hebt een passie voor koken. Je hebt de nodige ervaring opgedaan met het maken van zowel persoonlijke gerechten, menu's, als buffetten. Je hebt kennis van de HACCP en het reilen en zeilen van de keuken in een eetgelegenheden. In je aanpak ben je direct, initiatiefvol, verantwoordelijk, product- en budgetbewust. Je bent een teamplayer, communicatief, assertief en stressbestendig. Je bent flexibel en bereid om binnen variabele werktijden tussen 7 en 21 uur en ook een op de twee weekends te werken. Je bent creatief en wil de dingen graag verbeteren. Je hebt veel werklust en weet anderen te motiveren. Je speelt positief in op de betrokkenheid en diversiteit van medewerkers en bezoekers.

Het aanbod

Een boeiende taakinhoud die uitdaging biedt en mogelijkheid voorziet tot het volgen van opleiding. Een enthousiast team in een organisatie met een sociaal doel op een prachtig domein met een zeer uitgebreid aanbod aan faciliteiten. Een aantrekkelijke verloning, 38 uren week, hospitalisatieverzekering, extralegaal pensioen, maaltijd- en ecocheques, een vergoeding voor woon-werkverkeer,...

Spreekt de functie je aan? Stuur ons je motivatiebrief en cv per e-mail via monique@synergohr.be