

VACATURE KOK-INSTRUCTEUR CATERING (M/V/X)

Voltijdse (of 80%) – contract onbepaalde duur

Vzw Cosmos is een Brusselse Nederlandstalige organisatie met een erkenning voor 2 lokale dienstencentra en is eveneens actief binnen de Brusselse inschakelingseconomie met verschillende horeca-initiatieven nl. 2 sociale buurtrestaurants in Anderlecht, een cateringdienst en een schoolrestaurant in LUCA (Schaarbeek). Via deze initiatieven creëert vzw Cosmos kansen voor kwetsbare doelgroepen om hen via opleiding en werkervaring te laten doorstromen naar de reguliere arbeidsmarkt. Vzw Cosmos werkt daarbij samen met Maizenne (een samenwerkingsverband tussen de Nederlandstalige sociale horeca-initiatieven in het BHG) en met CVO Brussel campus Coovi. Vzw Cosmos telt momenteel 2x 4/5^{de} keukenchefs, 1x 4/5^{de} maître de salle, en 21x zaal- en keukenmedewerkers (ecosoc-banen, dual leren, art60-contracten).

Vzw Cosmos kiest voor diversiteit aan talent en competenties van de medewerkers.

Functieomschrijving:

De instructeur-kok staat in voor de verdere uitbouw van onze cateringdienst en is verantwoordelijk voor de kwaliteit van het aanbod en de dienstverlening. Het aanbod wordt maximaal samengesteld volgens de principes van het Good Food label: korte keten - zero waste - seizoensgebonden en duurzaam en met oog voor de culinaire expertise van onze keukenmedewerkers. De dienstverlening bestaat uit leveringen en externe caterings met bediening. Daarbij is het coachen van de keukenmedewerkers een belangrijke opdracht.

Taakomschrijving:

- Het verzorgen van de contacten met bestaande en toekomstige 'klanten' van onze cateringdienst. Het opvolgen van de dienstverlening.
- Het uitwerken van offertes waarbij een financiële kosten-batenanalyse wordt opgemaakt. Het bespreken van offertes met klanten.
- De coördinatie van de uit te voeren cateringopdrachten waarbij eventueel de andere zaal- en keukenchefs ingeschakeld kunnen worden.
- Verantwoordelijk zijn voor de operationele werking bij de voorbereiding van de cateringopdrachten:
 - ° leiding geven aan het keukenteam dat instaat voor de voorbereiding van de cateringopdracht: als coachend leidinggevende zorg je voor een goede werksfeer en -organisatie waarbij je de kwaliteiten van je teamleden zo efficiënt mogelijk aanwendt;
 - ° zelf actief deelnemen aan verschillende kooktaken;
 - ° het integreren van de voeding-activiteiten binnen een grotere facilitaire organisatie: voorraad- en bestellingenbeheer, onderhoud keuken en installaties, opslag en bewaring, veiligheidsprocedures, HACCP, afvalbeheer, afwasprocedures, ...;
 - ° in onderling overleg met de collega's ontwikkel je een kwalitatieve dienstverlening voor onze klanten;
 - ° het bewaken van procedures om een kwalitatief hoogstaand en veilig product af te leveren.
- Het uitwerken van een aanbod en dit regelmatig updaten.
- Het coachen, evalueren en bijsturen van de keukenmedewerkers.
- De 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 onze horeca-activiteiten.
- Polyvalent inzetbaar zijn in de niet cateringactiviteiten (bar, zaal en restaurantactiviteiten) bij afwezigheid van de collega's.

Vereiste kerncompetenties

Jorezstraat 21, 1070 Anderlecht - Tel : 02/5278973 - Erkenningsnr : PE2240 - BTW: 0462 70 76 18 – www.cosmosvzw.be

Email : info@cosmosvzw.be

Erkend en gesteund door:



Flexibiliteit

- Flexibiliteit in personeelsploeg die voor elke cateringopdracht anders ingevuld kan zijn
- Zeer flexibel zijn qua werkrooster naargelang de cateringopdrachten zich aandienen
- Flexibiliteit kwa keukens waarin gewerkt dient te worden
- Flexibiliteit in samenwerking met zwakkere vs. sterkere medewerkers
- Flexibiliteit in aanbod - aanpassen aan organisatie en haar klanten
- Vlot schakelen tussen verschillende taken (keuken – bestellingen – vergaderingen – etc.)
- Invallen waar nodig indien personeel afwezig is

Openheid

- Motivatie om met specifiek publiek aan de slag te gaan
- Luisterbereid
- Geduld met de medewerkers maar ook grenzen kunnen trekken
- Goesting om nieuwe culinaire avonturen aan te gaan
- Bewustzijn rond het deel zijn van een groter geheel

Klantgerichtheid

- Klanten buurtrestaurant
 - ° Constructief verwerken van feedback en commentaren van klanten, andere collega's etc.
 - ° Aanpassen van menu aan behoeften (volgens doelpubliek, vervoer)
- Keukenmedewerkers
 - ° Arbeidsattitudes aanbrenen op een gepaste manier
 - ° Taken verdelen volgens capaciteiten - goede inschatting maken van de mogelijkheden
 - ° Leiderschapsstijl aanpassen in functie van het profiel van de medewerker

Eigenaarschap

- Constant zoeken naar (kwaliteits)verbetering (o.a. op basis van feedback)
- Zelf knopen kunnen/durven doorhakken
- Overleg inlassen wanneer het nodig is
- Verantwoordelijkheid nemen voor het eindproduct

Vereiste functie specifieke competenties

Creativiteit

- Variatie in aanbod
- Creatieve methodieken hanteren bij begeleiding van tijdelijke medewerkers

Probleemoplossend vermogen

- Stresseert niet bij onverwachte gebeurtenissen
- Zet door, ook in moeilijke omstandigheden

Samenwerken

- Is sociaal vlot
- Kan conflicten beheersen
- Kan delegeren
- Kan verantwoordelijkheid delen

Resultaatsgericht werken

- Punctueel
- Respecteert deadlines
- Weet wat er verwacht wordt – keuken én inzake begeleiding ploeg

Coördineren

- Overzicht behouden
- Gestructureerd werken – organiseren

Vereiste vaktechnische competenties

1/ In het bezit zijn van een certificaat chef-kok of keukenverantwoordelijke + minstens 2 jaar relevante ervaring OF equivalent door ervaring

2/ Tweektalig (moedertaal Nederlands en goede kennis van Frans OF moedertaal Frans en goede kennis van het Nederlands)

Jorezstraat 21, 1070 Anderlecht - Tel : 02/5278973 - Erkenningsnr : PE2240 - BTW: 0462 70 76 18 – www.cosmosvzw.be

Email : info@cosmosvzw.be

Erkend en gesteund door:





3/Kennis van Office-toepassingen

4)Rijbewijs B is noodzakelijk (we hebben een eigen camionette ter beschikking voor de cateringopdrachten).

Extra troeven

Kennis van een andere taal dan NL/FR

Interesse in duurzame voeding, fan van korte keten principe

Voeling met de sociale sector

Ervaring met het leiden van een team en het werken als cateraar

Onmiddellijke indiensttreding

Plaats in de organisatie

Je geeft leiding aan de ploeg zaal- en keukenmedewerkers waarmee de cateringopdracht wordt uitgevoerd. Daarbij werk je nauw samen met de andere collega's betrokken bij het horecaproject van Cosmos (inclusief de jobcoach). Je rapporteert aan de coördinator van vzw Cosmos. Onze organisatie stelt een diverse équipe van een 40-tal mensen te werk, verspreid over de verschillende deelwerkingen.

Arbeidsvoorwaarden en troeven

Vzw Cosmos biedt u een FT functie (38u), met een contract van onbepaalde duur en een salaris conform het barema B1c van paritair comité 329.01, maaltijdcheques, bijdrage in kost woon-werkverkeer, werk-GSM.

Je werkt voornamelijk op verschillende locaties (naargelang de cateringopdracht en we gebruiken verschillende keukens) in het BHG. Een bureau staat ter beschikking in de Jorezstraat 21 te Anderlecht. Deze locatie is vlot bereikbaar met het openbaar vervoer. Je gaat aan de slag in een fijne werkomgeving met een team van gedreven collega's.

Selectieprocedure

Indien u interesse heeft bezorg dan uiterlijk tegen 01/10/2022 je CV en motivatiebrief aan mark.dhondt@cosmosvzw.be met vermelding 'sollicitatie chef catering'. De sollicitatiegesprekken vinden plaats begin oktober. Indien u meer info wenst, check even onze website (www.cosmosvzw.be) bel 02/527 89 73 of 0473 79 93 14. Aarzel zeker ook niet om het buurtrestaurant (Jorezstraat 21, 1070 Anderlecht) eens binnen te lopen om er de sfeer op te snuiven.

Vzw Cosmos voert een gelijke kansenbeleid.

Kwaliteiten van mensen zijn doorslaggevend, ongeacht hun leeftijd, sekse, afkomst of handicap.

