

Wil je een zinvolle, boeiende job met veel afwisseling en verantwoordelijkheid?
Hou je ervan om mensen te verwennen met je culinaire kwaliteiten?
Ben je enthousiast, een echte teamplayer, steek je graag de handen uit de mouwen en kan je anderen goed motiveren?
Dan zijn wij dringend op zoek naar jou!

KOK - COACH FOOD (m/u) **voor ons sociaal restaurant Het Paradijs**

Functieomschrijving

Samen met je collega's ben je enthousiast om onze trendy lunchbar en foodshop verder te ontwikkelen. Je organiseert en plant het werk in de keuken en zaal op een efficiënte manier. Je neemt als coach de leiding over een team van medewerkers en bent dagelijks bezig met hen op te leiden en te coachen, dit door actief mee te werken. Door je goede aansturing laat je mensen groeien en haal je het beste in hen naar boven. Hun ontwikkeling is jouw aandachtspunt. Je bent verantwoordelijk voor de resultaten van je team voor wat betreft kwaliteit, productiviteit en efficiëntie. Je werkt hiervoor de nodige procedures uit, controleert die en stuurt bij waar nodig. Bijhorende administratieve taken vind je geen probleem.

Profiel

- je hebt een opleiding horeca genoten, of relevante ervaring in horeca of een grote passie voor voeding
- je hebt ruime ervaring in coachend leiding geven
- je houdt van trendy food en vernieuwing
- je hebt een brede culinaire kennis van klassiek naar vegetarisch tot wereldkeuken
- je bent een warme, gastrijke persoon, vriendelijk in omgang, enthousiast en flexibel
- je bent een echte teamplayer, je houdt ervan ook ideeën van collega's uit te werken
- actief meewerken is helemaal jouw ding
- je kan duidelijk communiceren en rapporteren
- je werkt gestructureerd
- je hebt een zelfkritische ingesteldheid
- je beschikt over goede computerkennis (word, excel, outlook)
- je hebt kennis van de HACCP-wetgeving en kan deze vlot toepassen
- je aan de interne afspraken houden kost jou geen enkele moeite
- je bent in het bezit van een rijbewijs B
- 50+? Laat niet na te solliciteren!

Wat kan je verwachten?

- deeltijds contract van onbepaalde duur (19u per week), uurrooster te bespreken
- uurrooster tussen 8 en 17 uur, tweewekelijks werken op zaterdag
- een actieve en veelzijdige job met heel wat uitdagingen
- correcte loonvoorwaarden, extra verlof, maaltijdcheques
- een bedrijf waar de mens centraal staat
- aanwerving zo snel mogelijk

Overtuig ons met je motivatiebrief en cv

via mail naar: david.rotsaert@sobo.be

Een vraag?

Neem contact op met Marijke Costers 050/67 37 99

SOBO vzw

Pathoekeweg 9a/7

8000 Brugge

www.sobo.be



Maatwerkbedrijf SOBO creëert duurzame tewerkstellingstrajecten op maat van personen met verminderde kansen op de reguliere arbeidsmarkt.