

Vacature kok in Havenzate

Even voorstellen:

Heb jij een passie voor koken én een warm hart voor mensen? Hou je van structuur, hygiëne en variatie in je werk? Dan ben jij misschien wel de kok die wij zoeken!

Wij zijn een zorgorganisatie waar dagelijks met liefde voor en met mensen gewerkt wordt. Voor onze keuken zoeken we een enthousiaste kok die zin heeft om deel uit te maken van ons team en die kwaliteitsvolle, gezonde en lekkere maaltijden op tafel weet te toveren — met aandacht voor onze cliënten.

Wat ga je doen?

- Je stelt wekelijks een gevarieerd en evenwichtig menu op, afgestemd op de wensen van cliënten, seizoensproducten en budget.
- Je bestelt en ontvangt goederen, en controleert ze op kwaliteit, versheid en hoeveelheid.
- Je bereidt dagelijks ongeveer 80 warme maaltijden, inclusief dieetmaaltijden of feestmenu's voor speciale gelegenheden.
- Je zorgt voor een kraaknette keuken en een correcte toepassing van alle hygiëneregels (HACCP).
- Je houdt de voorraad overzichtelijk en werkt volgens het FIFO-principe.
- Je volgt de regels van persoonlijke hygiëne strikt op (denk aan werkkledij, handhygiëne, hoofddeksel...).
- Je werkt nauw samen met je collega en springt flexibel bij waar nodig.

Wie ben jij?

- Je hebt ervaring of een opleiding als kok.
- Je hebt voeling met een zorgomgeving en respecteert de eigenheid van onze cliënten.
- Je hebt een passie voor lekker én gezond koken.
- Je bent een teamspeler, maar kan ook alleen je mannetje/vrouwje staan.
- Je bent bereid om flexibel in te springen bij vervangingen of drukke momenten.

Herken jij jezelf hierin? Dan ben jij de persoon die wij zoeken!

Wat bieden wij jou?

- Een fijne werkomgeving met toffe collega's.



- Jobtime is bespreekbaar rond 30u/ week
- Afwisselend werk waarbij je jouw creativiteit kwijt kunt.
- Mogelijkheden tot bijscholing en ontwikkeling.
- Marktconform loon volgens de geldende barema's.

Heb je interesse in de vacature? Stuur dan je CV door naar personeelsdienst@havenzate.be