



Anima – Chef-kok - Woonzorgcentrum Alice

Chef-kok gezocht in Putte

Anima is op zoek naar een **enthousiaste chef-kok** voor een nieuw woonzorgcentrum in **Putte**. Het woonzorgcentrum **Alice** zal 98 bewoners ontvangen en is gekoppeld aan 16 assistentiewoningen. De opening is gepland in het najaar.

“We zien u graag gelukkig” is Anima’s baseline en belofte, en dit niet alleen voor onze bewoners maar ook voor onze collega’s. Dit jaar behaalde Anima trouwens opnieuw als enigste Belgische zorgorganisatie het label **Best Workplace®**. Dit toont aan dat we elke dag opnieuw inzetten op het **geluk** van onze medewerkers in hun job.

Zoek je een nieuwe uitdaging in een dynamische organisatie? Misschien ben jij dan wel de **chef-kok** die we zoeken! Aarzel niet om te solliciteren, wij maken zeer graag kennis met u!

Wat verwachten wij van jou?

Als **chef-kok** leid en organiseer je de keuken. Je zorgt ervoor dat onze bewoners kwaliteitsvolle en evenwichtige maaltijden krijgen, die voldoen aan de hygiënische, nutritionele

Je voornaamste taken zijn :

- Je geeft **leiding** aan het keukenpersoneel :
 - Je stelt de werkverdeling en de personeelsplanning op.
 - Je stuurt en motiveert de medewerkers door het maken van duidelijke afspraken en het uitzetten van praktische regels.
 - Je begeleidt de medewerkers.
- Je **organiseert** de keuken en de cafetaria :
 - Je organiseert en houdt toezicht op de activiteiten in de keuken en de cafetaria.
 - Je waakt over de navolging van richtlijnen inzake de diëten.
 - Je geeft richtlijnen aan het keukenpersoneel bij het bereiden van de maaltijden.
 - Je lost problemen op i.v.m. het functioneren van de keuken en de cafetaria.
 - Je adviseert het multidisciplinair team bij de bepaling van de menu's.
 - Je werkt samen met de betrokken diensten bij speciale gelegenheden (vb. diners en recepties).
 - Je bereidt de maaltijden, samen met je keukenteam.
 - Je houdt toezicht op het onderhoud van het materiaal en de lokalen.

- Je plaatst de bestellingen bij de leveranciers en volgt ze op.

Hoe zien we jouw profiel?

- Je beschikt over de nodige kennis van culinaire technieken.
- Je hebt ervaring in een grootkeuken.
- Je hebt kennis van de regels inzake hygiëne en het naleven van de HACCP normen.
- Je hebt leidinggevende capaciteiten.
- Je bent communicatief.
- Je hebt een grote zin voor verantwoordelijkheid.

Wat mag je van ons verwachten?

- Een voltijds contract van onbepaalde duur
- Verloning volgens IFIC barema met overname van relevante anciënniteit
- Maaltijdcheques en een Anima voordelenkaart (na 3 maanden dienst) met kortingen bij verschillende organisaties, winkels enz.
- Kortingen op AG verzekeringen "niet-leven"
- Veel voldoening in je job bij de opstart van een volledig nieuw WZC in een nieuw team.

Interesse?

Solliciteer vandaag nog! Voor meer informatie, neem contact op met directeur Elke Van den Venne (0477 33 61 58).

Neem alvast een kijkje op onze website om Anima beter te leren kennen.

<http://www.animagroup.be>