KOCA is een dynamische organisatie die zorg en onderwijs biedt aan kinderen, jongeren en volwassenen met een specifieke kwetsbaarheid (doven en slechthorenden, autismespectrumstoornissen, spraaktaalontwikkelingsstoornissen, leer- en gedragsmoeilijkheden).

Momenteel zijn we op zoek naar een:

**Chef-kok**

**We bieden**

Een voltijds contract van onbepaalde duur.

**Jouw functie**

* Je staat in voor een gevarieerd menu rekening houdend met de noden van de cliënten (algemeen, diëten, autisme vriendelijk, …)
* Je plant, berekent en bestelt de benodigdheden.
* Je staat in voor het uitpakken en controleren van leveringen.
* Je bereidt maaltijden volgens de vooropgestelde recepturen, rekening houdend met dieetvereisten en HACCP-normen.
* Je volgt het kookproces op volgens het recept.
* Je controleert systematisch het kookproces en de temperaturen.
* Je verzorgt maaltijden en hapjes op recepties en lunches.
* Je zorgt voor stockage van goederen.
* Je volgt de voorbereidende taken op, zoals portioneren en bestellingen klaarzetten.
* Je verricht onderhoudstaken.

**Competenties**

* Communicatief (lezen en schrijven in Nederlands)
* Orde en organisatie
* Team leiden (5 mensen)
* Werkervaring (min. 5 jaar) keuken/grootkeuken
* Office kennis
* Opstart van de dag: 06u30

**Jouw profiel**

Je bent in het bezit van een **diploma hotelschool/grootkeuken**.

Je bent bekend met werken volgens de **HACCP-normen** en interne procedures.

Je bent in het bezit van een rijbewijs B

**Ons aanbod**

De kans om te werken in een organisatie met een breed maatschappelijk engagement.

Verloning volgens barema Logistiek personeel klasse 2 in de sector PC 319.01.

Bijkomende vakantiedagen en leeftijdsgebonden verlof.

**Start vanaf januari 2023** om nog samen met de huidige chef kok te kunnen opstarten.

**Interesse?**

Solliciteer met motivatiebrief en CV t.a.v. Koen Linders, directeur infrastructuur

Via mail: talent@koca.be