

## Sous-chef

**Die op korte termijn kan beginnen, voor de duur van 6 maanden voor 18 uur per week**

Heb jij gevoel voor smaak, steek je graag de handen uit de mouwen en neem je graag de leiding? Draag je graag bij aan de cliëntgerichte zorg in Gilze? Houd je van afwisseling en herken jij je in onze kernwaarden Persoonlijk, Met Elkaar en Vertrouwd? Dan is deze functie zeker iets voor jou en dan maken we graag kennis met je!

### **KLEINSCHALIGHEID IS ONZE KRACHT!**

*Zorgcentrum St. Franciscus ligt in het centrum van Gilze en biedt een breed pakket aan zorgdiensten. Er zijn aparte teams voor kleinschalig wonen, individueel wonen, thuiszorg, dagverzorging en de nachtdienst. Verder hebben een eigen huishoudelijke dienst, een eigen productiekeuken en ons restaurant "De Vertoeverij", waar bewoners dagelijks kunnen genieten van een lekkere maaltijd of een drankje.*

*Er werken ongeveer 160 medewerkers bij ons, maar de lijntjes zijn kort, we weten van elkaar wat er speelt en we kunnen dus snel schakelen. Eigen regie, autonomie en ontwikkeling, zowel voor onze bewoners als onze medewerkers, hebben we hoog in het vaandel staan.*

### **WAT GA JE DOEN?**

Als sous-chef ben je de spil in onze keuken en stuur je per dag een team van ongeveer 10 collega's aan. Samen zorgen jullie ervoor dat onze bewoners dagelijks verse en lekkere maaltijden voorgeschoteld krijgen. In onze Vertoeverij is er plek voor ongeveer 50 tot 100 gasten en is gastvrijheid en service belangrijk. Ook verzorg je samen met het team de maaltijden voor onze Tafeltje-Dekje service. Goed om te weten dat we bij St. Franciscus ontkoppeld koken. Uiteraard zorg je ook voor het plaatsen van de bestellingen en ben je verantwoordelijk voor het samenstellen van de menu's en de recepturen. De werktijden zijn van 7.00 tot 15.00 uur, ook in de weekenden en op feestdagen.

### **WAT BIEDEN WIJ JOU?**

Naast een tijdelijke arbeidsovereenkomst voor de duur van 6 maanden en een salaris in schaal 40 (conform de CAO VVT), kom je te werken in een kleinschalige organisatie waar bewoners en medewerkers elkaar kennen. De sfeer bij ons is te omschrijven als open, gemoedelijk en gastvrij en hier doen we dan ook samen ons best voor.

### **WAT BRENG JIJ MEE?**

Naast dat je op korte termijn aan de slag kunt, ben je in het bezit van een afgeronde koksopleiding minimaal niveau 3, aangevuld met certificaten op het gebied van sociale hygiëne en HACCP. Verder heb je bij voorkeur 2 jaar relevante werkervaring in een soortgelijke omgeving of in de horeca. Natuurlijk heb je affiniteit met ouderenzorg. Verder ben je te omschrijven als creatief, een teamplayer die de leiding kan en durft te nemen, stressbestendig en kwaliteitsgericht. Als je daarnaast ook nog eens goed in het team past en je een hartelijke glimlach op je gezicht hebt staan, dan ben je van harte welkom!

### **NOG VRAGEN OF SOLLICITEREN?**

Heb je inhoudelijke vragen over de functie? Neem dan contact op met Laura Evers (Teamleider Facilitair) via telefoonnummer 0161-302009. Wil je solliciteren? Mail dan uiterlijk 25 september a.s. een motivatiebrief met jouw CV naar: [werkenbij@stfranciscus.nl](mailto:werkenbij@stfranciscus.nl).