

Zelfstandig werkend kok (gemiddeld 16 uur per week)

Heb jij ervaring in een grootkeuken, bij voorkeur in de zorg? En heb je gevoel voor smaak, steek je graag de handen uit de mouwen en neem je graag de leiding? 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 we een eigen huishoudelijke dienst, een eigen volledig uitgeruste professionele keuken 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 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?

Ter vervanging van ziekte van één van onze vaste koks zijn we tijdelijk op zoek naar een derde kok. Als zelfstandig werkend kok ben je tijdens jouw dienst de spil in onze keuken en stuur je de op dat moment aanwezige collega's in de keuken 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.

WAT BIEDEN WIJ JOU?

Naast een tijdelijke arbeidsovereenkomst voor gemiddeld 16 uur per week en een salaris in schaal 35 (conform de CAO VVT), kom je te werken in een kleinschalige organisatie waar bewoners en medewerkers elkaar kennen. De werktijden zijn van 7.00 tot 15.00 uur, ook in de weekenden en op feestdagen.

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 Joost Blom (teamleider facilitair) via telefoonnummer 0161-302009. Wil je solliciteren? Mail dan uiterlijk 9 mei a.s. een motivatiebrief met jouw CV naar: werkenbij@stfranciscus.nl.

Neem ook eens een kijkje op www.stfranciscus.nl, waar medewerkers hun ervaringen over het werken bij St. Franciscus delen, of bezoek ons op Facebook.