



“Flexibele chef Vlaams Brabant ”

Sense overkoepelt een variëteit aan horeca-initiatieven zoals buurtrestaurants, bedrijfsrestaurants en enkele hotel / seminarie / event-uitbatingen. Hier worden onze klanten in de watten gelegd door onze enthousiaste medewerkers.

Sense werkt binnen een context van activering waarbij we zinvolle arbeid geven aan mensen met een afstand tot de arbeidsmarkt, zodat ze weer deel uitmaken van van een sociaal netwerk en ze de kans krijgen om professioneel te groeien.

Daarnaast willen we mensen samenbrengen en ruimte voor sociaal contact creëren. We streven hierbij naar een klantvriendelijke, gezonde, kwalitatieve horeca-service voor al onze klanten. Dat doen we zowel in restaurants, bedrijfs- en buurtrestaurants als in onze seminariefaciliteiten en hotels.

www.metsense.be

www.averbodemoment.be

Als flexibele chef bij Sense geef je leiding aan keuken- en zaalpersoneel binnen een activeringsomgeving. Ben je op zoek naar een gevarieerde job in een ambitieus horecabedrijf? Grijp dan nu je kans!

Taken:

Je bent de operationele chef/begeleider van een restaurant, vanaf april/mei word je voornamelijk tewerkgesteld in Het Moment (Restaurant belevingscentrum Abdij Averbode). Tijdens andere periodes word je tewerkgesteld in onze verschillende vestigingen in Vlaams Brabant (Het Moment & Heerlijckyt, uitzonderlijk ook in Antwerpen)

Je bent leidinggevende en werkt zowel autonoom als in team. Je geeft leiding aan keuken- en zaalpersoneel binnen een context van activering van medewerkers.

Je organiseert/ondersteunt de volledige kwaliteitsvolle dagdagelijkse interne werking: uitvoerend keukenwerk, bestellingen, uitleveringen, voorbereidende facturatie, HACCP, contact klanten, zaal- en kassawerk,...

We zijn op zoek naar een chef die een passie heeft om zijn steentje bij te dragen in een sociaal geëngageerd project, grotendeels binnen de inspirerende omgeving van de Abdijmuren van Averbode

Profiel:

- Ervaring en talent in het operationeel runnen van een keuken of grootkeuken
- Haccp vertrouwd.
- een hedendaagse stijl van leidinggeven aan personeel.
- Goede communicatieve vaardigheden in relatie tot klanten en collega's.
- Administratief voldoende secuur/ kennis Word, Excel & Outlook.

- Communicatief – Overtuigend – Vertrouwensrelaties kunnen uitbouwen.
- Inzicht in het werken met kansengroepen (sociale economie)/intercultureel inzicht.
- Praktisch en probleemoplossend denkend en handelend. Flexibel.

In onze restaurants hebben we een werkregime tussen 7u tot 21u met regelmatig weekendwerk. Voor deze functie zijn we op zoek naar een chef die tijdens de zomermaanden in Het Moment van Averbode zal werken. Op deze locatie is weekendwerk een constant gegeven.

Je wordt voltijds flexibel ingepland, het uurrooster wordt wekelijks uitgehangen. We voorzien een 5dagen werkweek van 38u

Loon / voordelen: Het loonpakket zal afhankelijk zijn van de ingebrachte ervaring en maturiteit voor deze functie. Bediendencontract onbepaalde duur. Pakket extra- legale voordelen voorzien.

Vergoeding voor zondagwerk en werken op feestdagen volgens barema's PC Horeca.

Sollicitatieprocedure: schriftelijke motivatie met cv uitsluitende per mail richten aan Elien Ouart, hr Sense. Mechelsesteenweg 128-136, 2018 Antwerpen. recruitering@metsense.be