



Maatwerkbedrijf Kunnig – Chef productiekeuken

Jouw rol

- Als chef productiekeuken draag je de operationele verantwoordelijkheid voor onze productiekeuken.
- Je organiseert en ondersteunt de volledige interne werking: uitvoerend keukenwerk, bestellingen, uitleveringen, voorbereidende facturatie, HACCP.
- In je rol als werkbegeleider, creëer je leeransen voor de medewerkers in activering. Je ondersteunt en coacht hen dagelijks op de werkvloer.
- Je gaat iedere dag voor fier team en garandeert dat de gerechten voldoen aan de vastgestelde normen en voorschriften.
- Je bent verantwoordelijk voor de planning van de productie van onze maaltijden, rekening houdend met bestellingen en voorraad.
- Je kijkt toe op het gebruik van de ingrediënten en middelen om verspilling te minimaliseren en kosten te beheersen.
- Je geeft leiding aan een team maatwerkers, verdeelt taken en zorgt voor een efficiënte workflow.

Wie zoeken we?

- Je volgde een horeca-opleiding en je hebt ervaring (minimum 2jaar) met het operationeel runnen van een professionele keuken in al zijn aspecten.
- Kennis van HACCP is een must.
- Je hebt interesse voor sociale economie en je bent enthousiast om te werken met kansengroepen en binnen een multicultureel team.
- Je hebt een eerste leidinggevende ervaring en je hanteert een verbindende stijl van communiceren.
- Je staat administratief en digitaal voldoende sterk in je schoenen (word, excel, outlook).
- Je bent praktisch ingesteld, je kan flexibel inspelen op onverwachte situaties en je denkt in termen van oplossingen.

Wat mag je van ons verwachten?

- Een voltijds bediendencontract van onbepaalde duur.
- Een 5 dagen-werkweek van 38u, 1 weekend op 2, sporadisch avondwerk.
- Een concurrentieel loonpakket, afhankelijk van de ingebrachte ervaring en maturiteit voor deze functie.

- Extralegale voordelen zoals maaltijdcheques, woon-werkverkeer, groeps- en hospitalisatieverzekering, mogelijkheid tot (elektrische) fietslease via cafetariaplan, extra vakantiedagen.
- En vooral: een gevarieerde job waarin je voluit je ding kan doen, met een team fijne collega's, in een ambitieus en origineel horecabedrijf!