



Restaurant Waanzinnig zoekt een

zelfstandig werkend KOK met een sociaal hart!

Restaurant Waanzinnig is een sociaal duurzaam restaurant in het centrum van Tilburg. Bij restaurant Waanzinnig werken mensen met een afstand tot de arbeidsmarkt, veelal mensen met een psychiatrische achtergrond. Zij doen bij Waanzinnig werkervaring en werkritme op en werken zo aan hun eigen herstel. De deelnemers doorlopen ieder een individueel leertraject. Leerdoelen kunnen uiteenlopen van op tijd komen tot het leren van de fijne kneepjes van het horeca vak.

Waanzinnig is open voor lunch en diner en serveert gerechten met groenten in de hoofdrol. Er is naast een aanbod van (h)eerlijke, gezonde vis- en vleesgerechten, ook ruime keuze in vegetarische gerechten. Daarnaast worden er ambachtelijke Waanzinnige worstenbroodjes gemaakt voor particulieren en bedrijven.

Gasten waarderen ons restaurant 'Waanzinnig' goed: wij zijn trots op onze hoge score op Google en lens!

Profiel:

Je bent eindverantwoordelijk voor de keuken en stuurt daarbij de keukenbrigade aan, waaronder ook de deelnemers. Je drukt een belangrijke stempel op het culinair niveau van Waanzinnig! En je regelt de inkoop en de administratie.

Naast je operationele werkzaamheden ligt de nadruk van de functie op het coördineren van een zo efficiënt en effectief mogelijk bereidingsproces. Recepten en menu's worden door jou aangereikt, zowel op basis van je inhoudelijke kennis als jouw inzicht in de markt en marges/prijstellingen.

Wij vragen:

- Een planmatige manier van werken, structuur bieden aan deelnemers en een positieve coachende houding vinden wij onmisbaar in deze functie;
- Je hebt minimaal 3 jaar aantoonbare werkervaring in een vergelijkbare functie;
- Je hebt affiniteit met het werken met mensen met een afstand tot de arbeidsmarkt;
- Je hebt een gastvrije houding en bent communicatief vaardig;
- Je kunt het team motiveren, inspireren en enthousiasmeren;
- Je bent flexibel ten aanzien van werkzaamheden en horeca werktijden;
- Je bent stressbestendig, kan de rust bewaren;
- Je hebt kennis van HACCP en allergenen wetgeving.

Wij bieden:

- Een waanzinnig interessante functie in een inspirerende sociale omgeving;
- Werken bij een organisatie die vooruit wil en gedreven is;
- Een marktconform salaris conform CAO Horeca;
- Een jaar contract voor max 32 uur;
- Een organisatie met zeer betrokken, deskundige en enthousiaste collega's;
- Flexibele werktijden;
- Een werkomgeving waar geen dag hetzelfde is.

Solliciteren?

Ben je geïnteresseerd in deze functie, pas je binnen het profiel en wil je bijdragen aan onze ambitie om restaurant Waanzinnig nog beter op de kaart te zetten? Solliciteer dan voor 4 mei aanstaande! Stuur een sollicitatiebrief met je CV en foto naar Cvanwanrooij@ribwbrabant.nl onder vermelding 'Sollicitatie kok Waanzinnig'.

Restaurant Waanzinnig is gelieerd aan RIBW Brabant. Voor meer informatie over de vacature kun je contact opnemen met Christ van Wanrooij, projectleider Waanzinnig 06-50216077