

Dominiek Savio – Kok - Grootkeuken

Kok - Grootkeuken

- Je kan zelfstandig en efficiënt koude en warme maaltijden bereiden, volgens vastgelegde menu's en richtlijnen, afgestemd op de specifieke noden van onze cliënten en leerlingen (o.a. dieetvoorschriften, consistenties, allergenen).
- Je gaat vlot en correct om met professionele horecatoestellen (zoals steamer, braadslede, kookketels ...) en past de geldende hygiëne? en veiligheidsvoorschriften strikt toe.
- Je ontvangt leveringen, controleert deze op kwaliteit en volledigheid en zorgt voor een correcte opslag volgens de geldende richtlijnen.
- Je draagt actief bij aan orde, netheid en onderhoud van de keuken en ondersteunt waar nodig bij de afwas en algemene keukenwerking.
- Je signaleert aandachtspunten of afwijkingen (bv. voorraad, kwaliteit, hygiëne...) tijdig aan de keukenmanager en volgt afgesproken werkwijzen nauwgezet op.
- Je voert beperkte administratieve taken uit ter ondersteuning van de keukenwerking, zoals:

het bestellen van artikelen volgens afgesproken procedures en leveranciers,

het beantwoorden van mailverkeer,

het invullen van eenvoudige registraties (bv. HACCP-lijsten, temperatuurcontroles, traceerbaarheid).

- Je rapporteert aan de keukenmanager.

Jouw talenten

- Je beschikt over een diploma kok of hulpkok met relevante ervaring, of gelijkwaardige praktijkervaring in een professionele grootkeuken.
- Je kan zelfstandig werken binnen afgesproken kaders en volgt procedures en instructies nauwkeurig op.
- Je functioneert vlot in teamverband en communiceert correct en respectvol met collega's en cliënten.
- Je blijft rustig en georganiseerd tijdens piekmomenten. Je kan taken goed plannen en prioriteren.
- Je hebt oog voor kwaliteit, hygiëne en voedselveiligheid en bent vertrouwd met HACCP-principes.
- Je kan werken met de meest courante Microsoft Office-toepassingen (Word, Excel, Outlook...).
- Je bent bereid om 1 op 4 weekends te werken, volgens een beurtroelsysteem.

Wij zorgen voor jou

- Een contract van onbepaalde duur (30.4/38u), te starten vanaf 1/06/2026.

- Verloning volgens de barema's van het Vlaams Agentschap voor Personen met een Handicap, Paritair Comité 319.01
- Gunstige verlofregeling
- Mogelijkheden voor professionele ontwikkeling en bijscholing.

Meer info over de functie?

Olivier Deryckere | Keukenmanager | 051 230 611

Interesse?

Solliciteer zo snel mogelijk bij:

Lieven Libbrecht, Directeur Financiën, administratie en diensten, via **de knop solliciteren**

Weerhouden kandidaten worden uitgenodigd voor een gesprek.

<https://dominiek-savio.be>