

Kempenhaeghe is het expertisecentrum op het gebied van epilepsie, slaapgeneeskunde en neurologische leer- en ontwikkelingsvraagstukken. De zorgvragen van onze patiënten zijn complex en indringend. Met behulp van hoogwaardige, diagnostische methoden en via persoonlijke aandacht zetten wij ons in om de patiënten te helpen. Maatwerk en multidisciplinair werken zijn daarbij uitgangspunten. Verspreid over de locaties telt Kempenhaeghe ongeveer 1300 medewerkers en 600 bedden.

De Kempenhaeghe Horeca B.V. is een zelfstandige organisatie die diverse voeding (gerelateerde) onderdelen in opdracht van de Stichting Kempenhaeghe – op de locaties Heeze, Sterksel en Oosterhout – verzorgt.

De afgelopen periode is een begin gemaakt met het verbeteren en commercialiseren van de Horeca-dienstverlening. In 2015 heeft de Kempenhaeghe Horeca B.V. de exploitatie van het Heidecafé - een eetcafé op de Strabrechtse Heide – overgenomen. Zorg en gastvrijheid worden hier op een bijzondere wijze gecombineerd.

De jaren 2016 en 2017 worden gebruikt voor het opzetten van een nieuwe horecagelegenheid "De Broeders" in de nieuwe woonwijk Kloostervelden in Sterksel. Dit zal de plaats zijn waar onze cliënten en externe gasten elkaar kunnen ontmoeten in het lunch-restaurant, de brasserie, kookstudio, winkel en het meeting centrum. De Broeders is medio 2017 operationeel.

Wij zijn per 1 juli 2017 op zoek naar twee fulltime (38 uren gemiddeld per week)

ZELFSTANDIG WERKENDE KOKS

Informatie:

De Kempenhaeghe Horeca B.V. biedt zijn diensten aan op de locatie Kloostervelden in Sterksel en aan de Plaetse te Heeze. Op beide locaties is de horeca B.V. verantwoordelijk voor de drank- en spijsvoorziening, en het uitvoeren van banquetting gerelateerde activiteiten (vergaderingen, recepties, vieringen, lunches en diners).

Bij "De Broeders en het Heidecafé" houden we van streekgebonden, lekker en vers eten.

Je stelt gerechten samen en bereidt deze uit verse ingrediënten. Je werkt doorgaans solistisch met ondersteuning van enkele keukenmedewerkers.

Je vervangt gezamenlijk de chef-kok bij zijn afwezigheid.

Je ziet toe op de kwalitatieve en vaktechnische bereiding van de gerechten en de hierbij behorende operationele randvoorwaarden.

Je levert input bij de samenstelling en wijziging van de menu's, kaart en methoden.

Je bent belast met de dagelijkse gang van zaken en de voortgang in de keuken

Wij vragen van kandidaten:

Een opleiding tot kok op niveau 3-4. Je hebt enige horecaervaring.

Je bent op de hoogte van de wetgeving met betrekking tot voedselveiligheid en HACCP.

Je bent in bezit van het certificaat SVH Sociale Hygiëne of bereid om deze te behalen.

Het bezitten van het certificaat SVH Leermeester en/of praktijkbegeleider is een pré.

Je bent stressbestendig, daadkrachtig, besluitvaardig en neemt initiatieven
Je hebt gevoel voor systematiek, orde, en hygiëne.
Je hebt een passie voor de Horeca, en bent ook tijdens weekenden en feestdagen beschikbaar, volgens een wisselend werkrooster. Veel diensten vinden plaats in de avonduren.

Ons aanbod.

Wij bieden een uitdagende functie als zelfstandig werkend kok binnen een dynamische en groeiende organisatie met veel ambitie. De cao-Horeca is van toepassing.
Het salaris wordt bepaald volgens functieschaal 5 van het KHN-model AVR (tussen € 1.790,- en € 2.202,- bruto per maand, bij een fulltime dienstverband).

Informatie en sollicitatie.

Voor meer informatie kun je contact opnemen met de Martijn Bruininx, manager Horeca, telefoonnummer 040-2279317.

Je schriftelijke sollicitatie kun je tot uiterlijk 22 april 2017 kenbaar maken via de website van Kempenhaeghe: <https://werkenleren.kempenhaeghe.nl/>