



## Vacature: Chef

FOUBERT IJS is een jong dynamisch bedrijf uit Sint-Niklaas met ijssalons in Antwerpen en Sint-Niklaas, en is een begrip in het Waasland en ver daarbuiten. Binnen de groep heeft FOUBERT ook een zeer succesvolle horecazaak, Centerken, waarin net succesvol werd geïnvesteerd in een geslaagde facelift en professionalisering.

Meer details zijn te vinden op [www.foubert.eu](http://www.foubert.eu) en [www.centerken.be](http://www.centerken.be)

Om hun sterke regionale groei verder te helpen verwezenlijken, is CENTERKEN op zoek naar een keukenmedewerker.

**Functie:** Chef

**Contract:** in onderling overleg (vast)

**Werkplaats:** Stationstraat 131, 9100 Sint-Niklaas

**Startdatum:** De vacature is beschikbaar

Bent u op zoek naar een baan in een motiverende dynamische onderneming die beleving en kwaliteit hoog in het vaandel draagt? Waardeert u sociale contacten, zowel intern met collega's en met de klanten van CENTERKEN?

Dan is deze functie geschikt voor u ...

### FUNCTIE

Ben je fan van verse, klassieke gerechten uit de hedendaagse keuken? Heb je ervaring als keukenmedewerker in een brasserie? Ben je stressbestendig, flexibel en werk je graag in een enthousiast team met onmiddellijke indiensttreding. Solliciteer snel om aan de slag te gaan als kok bij Brasserie 't Centerken !

Wat verwachten we van jou?

Als ervaren kok ken je de HACCP-normen en werk je hygiënisch, ordelijk en punctueel. Je kookt graag in een team, maar ook zelfstandig werk schrikt je niet af. Je bent van nature een positieve persoon en spreekt Nederlands. Je krijgt ruimte om creatief te zijn met gerechten en mee te denken.

jouw taken

- Mise-en-place
- Bereiden, schikken en garneren van gerechten
- Onderhoud van de werkomgeving en de keukentoestellen



## Profiel

- M/V met ervaring in een professionele keuken omgeving
- Nederlandstalig
- flexibel
- Met inzicht en motivatie
- Persoon die er wil voor gaan
- Bij voorkeur woonachting in de buurt

## HET VEREISTE PROFIEL

### Opleiding en professionele ervaring:

- Je hebt een affiniteit met koken en voeding;
- je hebt een traiteur/ horeca opleiding genoten of achtergrond.



Persoonlijke vaardigheden en kwaliteiten:

- U communiceert vlot in het Nederlands.
- U hebt een vlotte, klantvriendelijke houding en bezit een goed gevoel voor humor.
- U bent dynamisch, nauwgezet en kan zelfstandig opgelegde taken met precisie uitvoeren.

## HET AANBOD

U kan mede aan de bron staan van de verdere uitbouw van een gereputeerd bedrijf in een leuke dynamische sector. U komt terecht in een boeiende omgeving met oog voor persoonlijke groei. Er is ruimte voor een hands-on en unieke aanpak. Het bedrijf heeft een vlotte bedrijfscultuur, een zeer goede teamspirit en u werkt in een Vlaams bedrijf met historisch ambachtelijke, doch hedendaagse uitstraling, wat de voordelen biedt van een boeiende KMO met korte beslissingslijnen en menselijkheid. U ontvangt een marktconform salaris en werkzekerheid.

Wij hechten uitzonderlijk veel belang aan de work-life balance, mits de correcte werking van het bedrijf gegarandeerd wordt.

De werkuren situeren zich op maandag-zaterdag tussen 06u00 en 21u00. Afwijkingen hierop zijn bespreekbaar.

't Centerken te Sint-Niklaas is makkelijk bereikbaar met zowel trein, bus, fiets als met de wagen.

## SOLLICITEREN

Interesse? Stuur dan uw curriculum vitae en uw motivatiebrief naar Foubert ijs bvba naar [ikwilwerken@foubert.eu](mailto:ikwilwerken@foubert.eu)

Voor meer informatie over deze vacature, contacteer [ikwilwerken@foubert.eu](mailto:ikwilwerken@foubert.eu)