**Kunstencentrum VIERNULVIER zoekt een**

**KOK - deeltijds (33u)**

Als Vlaamse kunstinstelling doet Kunstencentrum VIERNULVIER dienst als centraal platform tussen artiesten en organisaties, tussen de kunsten en de maatschappij. Kunstencentrum VIERNULVIER is niet alleen een onbevooroordeelde ontmoetingsplaats, maar ook een maatschappelijk geëngageerde plek waar gecreëerd, geproduceerd en gereflecteerd wordt.

Om het keukenteam te versterken zoeken we een gepassioneerde kok, die affiniteit heeft met de culturele sector.

**Wie zoeken we ?**

* Wij staan open voor mensen met een koksopleiding, ruime ervaring in de keuken of mensen met potentieel;
* Je experimenteert graag in de keuken en probeert evengoed de klassiekers als wereldkeuken, vegetarisch of veganistische gerechten uit;
* Een menu opstellen voor dagschotels, salades of buffetten lukt je meer dan aardig;
* Werken met biologische producten vind je een logische keuze;
* Werken volgens het LEF (lokaal, ecologisch en fair trade) principe is een engagement waar je je volledig in kunt vinden;
* Horeca-technische vaardigheden, efficiëntie en stressbestendigheid zijn belangrijk;
* Wij staan open voor mensen met een koksopleiding, ruime ervaring in de keuken of mensen met potentieel;
* Je experimenteert graag in de keuken en probeert evengoed de klassiekers als wereldkeuken, vegetarisch of veganistische gerechten uit;
* Een menu opstellen voor dagschotels, salades of buffetten lukt je meer dan aardig;
* Werken met biologische producten vind je een logische keuze;
* Werken volgens het LEF (lokaal, ecologisch en fair trade) principe is een engagement waar je je volledig in kunt vinden;
* Horeca-technische vaardigheden, efficiëntie en stressbestendigheid zijn belangrijk;
* Kennis van hygiëne -en veiligheidsnormen evenzeer;
* Flexibiliteit in horeca mogen we ook niet vergeten. Het gaat om een dagfunctie maar het café is 7/7 open. Dus een aantal keer per maand zal je beurtelings meedraaien in een avond - of weekendshift;
* Perfecte beheersing van het Nederlands is geen must; Wij staan open voor mensen met een koksopleiding, ruime ervaring in de keuken of mensen met potentieel;
* Je experimenteert graag in de keuken en probeert evengoed de klassiekers als wereldkeuken, vegetarisch of veganistische gerechten uit;
* Een menu opstellen voor dagschotels, salades of buffetten lukt je meer dan aardig;
* Werken met biologische producten vind je een logische keuze;
* Werken volgens het LEF (lokaal, ecologisch en fair trade) principe is een engagement waar je je volledig in kunt vinden;
* Horeca-technische vaardigheden, efficiëntie en stressbestendigheid zijn belangrijk;
* Kennis van hygiëne -en veiligheidsnormen evenzeer;
* Flexibiliteit in horeca mogen we ook niet vergeten. Het gaat om een dagfunctie maar het café is 7/7 open. Dus een aantal keer per maand zal je beurtelings meedraaien in een avond - of weekendshift;
* Perfecte beheersing van het Nederlands is geen must; Wij staan open voor mensen met een koksopleiding, ruime ervaring in de keuken of mensen met potentieel;
* Je experimenteert graag in de keuken en probeert evengoed de klassiekers als wereldkeuken, vegetarisch of veganistische gerechten uit;
* Een menu opstellen voor dagschotels, salades of buffetten lukt je meer dan aardig;
* Werken met biologische producten vind je een logische keuze;
* Werken volgens het LEF (lokaal, ecologisch en fair trade) principe is een engagement waar je je volledig in kunt vinden;
* Horeca-technische vaardigheden, efficiëntie en stressbestendigheid zijn belangrijk;
* Kennis van hygiëne -en veiligheidsnormen evenzeer;
* Flexibiliteit in horeca mogen we ook niet vergeten. Het gaat om een dagfunctie maar het café is 7/7 open. Dus een aantal keer per maand zal je beurtelings meedraaien in een avond - of weekendshift;
* Perfecte beheersing van het Nederlands is geen must;
* Kennis van hygiëne -en veiligheidsnormen evenzeer;
* Flexibiliteit in horeca mogen we ook niet vergeten. Het gaat om een dagfunctie maar het café is 7/7 open. Dus een aantal keer per maand zal je beurtelings meedraaien in een avond - of weekendshift;
* Perfecte beheersing van het Nederlands is geen must;

**Wat kunnen we je aanbieden ?**

* Een deeltijdse (33u) overeenkomst van onbepaalde duur;
* Loon volgens de barema’s van PC 302 horeca - relevante ervaring wordt meegenomen;
* Extralegale voordelen zoals maaltijdcheques, hospitalisatieverzekering; ..
* Eindejaarspremie;
* Fietsvergoeding;
* Samenwerken met een tof team;
* Een vlakke organisatiestructuur waarin je meerdere rollen kan opnemen als jij dat wilt. Betrokkenheid, transparantie en ruimte voor eigen initiatief in een informeel kader zijn pijlers waar we op steunen. Neem zeker een kijkje op onze website naar ons [organigram](https://www.viernulvier.gent/nl/pQ7aiZ/viernulvier/wie-is-wie-). Je vindt er ook ons integriteitsbeleid en intern reglement fair practice terug; [www.viernulvier.gent](http://www.viernulvier.gent)
* Een plek voor persoonlijke ontwikkeling onder de vorm van interne en externe opleidingen en horizontale verbreding;

**Stel je kandidaat!**

Stel jezelf kort voor (dit mag ook op audiovisuele manier) en mail je CV ten laatste op 7 augustus 2022 naar vacature\_kok@viernulvier.gent

De eerste gesprekken zullen doorgaan op donderdag 18 augustus 2022. We voorzien de opstart van onze nieuwe collega in september.

Voor inlichtingen over deze functie kan je terecht bij Tom De Vleesschauwer :

Tom. DeVleesschauwer@viernulvier.gent of op het nummer 0496/10.10.05

Voor vragen rond de selectieprocedure kan je terecht bij Ruth De Ganck, HR-coördinator : Ruth.deganck@viernulvier.be of 09/267.28.20

Kunstencentrum VIERNULVIER hecht belang aan de verscheidenheid van onze medewerkers zonder onderscheid in geslacht, geloof, huidskleur, nationaliteit, seksuele voorkeur, handicap, leeftijd of etnische herkomst. We streven ernaar een weerspiegeling te zijn van de bewoners van de stad - zowel in ons personeel als in onze bezoekers.

Iedereen die bereid is om, samen met ons, acties te ondernemen om het huis nog inclusiever te maken, is van harte welkom. We zijn nieuwsgierig naar jouw talent en hoe jij kan meeschrijven aan ons verhaal. Aarzel dus niet en solliciteer!