

VACATURE

Compaan-Con Brio vzw is een maatwerkbedrijf met een afdeling food (traiteur en biobakkerij), schoonmaak en atelier (steenkapperij). We bieden er werk, coaching en ondersteuning op maat aan mensen met een afstand tot de arbeidsmarkt. Het doel is hen zo te laten doorstromen naar een reguliere job. Wij zijn voornamelijk actief in Oost-Vlaanderen. Voor de afdeling food zoeken we momenteel een:

Maatwerkcoach hulpkok

🕒 Een arbeidsovereenkomst onbepaalde duur – 80% (voltijds is bespreekbaar) 📍 Standplaats: [Compaan Sint-Amandsberg \(Gent\)](#)

Welke taken?

- ✓ Je bent de rechterhand van de chef-kok. Quiches, wraps, salades, vol-au-vent of stoverij: je maakt ze klaar met verve! In onze keuken maken we bereidingen voor lunches, feesten en events en produceren we in grote hoeveelheden voor doorverkoop.
- ✓ Je staat mee in voor het efficiënt organiseren en coördineren van alle activiteiten (opmaken van de dagelijkse werkplanning en taakverdeling). Bij afwezigheid van de chef-kok ben jij het eerste aanspreekpunt.
- ✓ Je coacht, motiveert en leidt medewerkers van ons maatwerkbedrijf op in de uitvoering van toegewezen taken zoals:
 - koude of warme voorbereidingen
 - versnijden, verpakken en het stockeren van producten in de diepvriescel
 - klaarzetten van bestellingen voor klanten
 - transporteren en plannen van het transport van de producten naar de klant
 - onderhouden (schoonmaak) van diepvries en magazijn.
- ✓ Je houdt rekening met de mogelijkheden van elke medewerker en legt hen de taken op een duidelijke manier uit. Je helpt zelf ook mee / springt in op drukke momenten.
- ✓ Je bewaakt als supervisor de kwaliteit en de voortgang van de activiteiten en je waakt over de veiligheid, orde en netheid.
- ✓ Je verricht en registreert dagelijkse autocontroletaken (voedselveiligheid / bio-label). Dit leren we aan tijdens de job.
- ✓ Je volgt de grondstoffenstock op en bestelt tijdig bij.
- ✓ Je ontwikkelt, in afstemming met de chef-kok, (nieuw) seizoensgebonden aanbod, inclusief de berekening van de grondstofkost en de prijszetting.
- ✓ Je rapporteert aan de manager food en werkt zeer nauw samen met de collega-maatwerkcoaches van de afdeling.

Naar wie kijken wij uit?

- ✓ Je hebt minstens twee jaar professionele ervaring als (hulp)kok, bij voorkeur in een cateringbedrijf.
- ✓ Je kent de veiligheidsmaatregelen en de regels voor hygiëne en voedselveiligheid (HACCP).
- ✓ Je hebt kennis van kooktechnieken en grootkeukenapparatuur.
- ✓ Je bent sterk in planning en organisatie.
- ✓ Je bent goed in het coachen van mensen. Je kan omgaan met mensen van diverse 'pluimage', bent empathisch, maar kan ook voldoende streng zijn wanneer nodig. Je hebt gevoel voor humor en kunt relativeren.

- ✓ Je bent voldoende digitaal onderlegd om je snel in te werken in nieuwe tools (bijv. Q-guard app).
- ✓ Je bent stressbestendig, denkt oplossingsgericht en bent een echte teamplayer.
- ✓ Je werkt nauwkeurig en ordelijk.
- ✓ Je bent klantvriendelijk en commercieel ingesteld.
- ✓ Je beschikt over communicatieve vaardigheden naar klant, collega, medewerker en management.
- ✓ Je beschikt over een rijbewijs B (= noodzakelijk).

Ons aanbod

- ✓ Een boeiende job met veel afwisseling in een mensgerichte organisatie
- ✓ Een arbeidsovereenkomst onbepaalde duur – 80% (voltijds is bespreekbaar) – Werkuren: elke werkdag (maandag tot en met vrijdag) van 7u30 tot 15u36. We vragen enige flexibiliteit naar deze werktijden in drukke periodes (= beperkt).
- ✓ Directe opstart mogelijk
- ✓ Ruimte voor ontplooiing en bijscholing op maat
- ✓ Verloning volgens loonbarema PC329.01 met validering van ervaring en elders verworven competenties.
- ✓ Standplaats: Compaan, Antwerpsesteenweg 573, 9040 Sint-Amandsberg (Gent)

Ben jij geïnteresseerd?

Mail je motivatiebrief en cv ten laatste op 24 april 2023 naar solliciteren@compaan.be. Vermeld in het onderwerp 'Vacature Maatwerkcoach hulpkok Compaan Food – Naam Voornaam'. Een eerste selectie gebeurt op basis van cv en motivatiebrief. We starten al met uitnodigingen voor selectiegesprekken vóór 24 april 2023. Solliciteer dus gerust voor de deadline!

Wil je bijkomende informatie over deze vacature? Contacteer Mieke Van Wijnsberge, manager food: mieke.vanwijnsberge@compaan.be of bel 0471 19 24 17.

Compaan wenst als werkgever aandacht te besteden aan het bevorderen van gelijke kansen bij aanwerving. Motivatie en competenties zijn voor ons belangrijker dan geslacht, leeftijd, nationaliteit, etnische afkomst of handicap.