

## **Voor het team Voeding en Gastvrijheid zijn wij op zoek naar meerdere koks:**

**Kok**, uren in overleg (minimaal 7 uur, maximaal 15 uur per week)

Als kok bereidt je de maaltijden of maaltijdcomponenten volgens receptuur. Daarbij werk je volgens de richtlijnen en HACCP procedures.

Momenteel wordt een nieuw voedingsconcept voorbereid: duurzaam en gezond aan tafel. Met ingang van 1 september wordt overgestapt naar ontkoppeld koken. Wij zoeken een enthousiaste collega die dit nieuwe voedingsconcept mee wil vormgeven. Wij vragen een beschikbaarheid op 2 of 3 dagen.

### **Functie-eisen:**

- Je beschikt over een afgeronde MBO-opleiding niveau 3, richting instellings- en dieetkok;
- Je hebt enige jaren relevante werkervaring in ontkoppeld koken;
- Horeca werkervaring;
- Je hebt kennis van de hygiënevoorschriften conform HACCP;
- Je levert een actieve bijdrage aan het mede vormgeven van het nieuwe voedingsconcept: duurzaam en gezond aan tafel.

### **Wat bieden wij:**

Het betreft een tijdelijk contract voor de duur van 1 jaar. Deze functie is ingedeeld in FWG 30 van de CAO VVT. Je komt te werken in een organisatie die sterk in beweging is en die ruimte voor ontplooiing biedt.

### **Bij interesse in deze vacature:**

Voor nadere informatie m.b.t. deze functie kun je contact opnemen met Pieter Paul van den Heuvel, teamleider voeding en gastvrijheid, via telefoonnummer: 0488-452541.

### **Reageren:**

Spreekt de functie je aan? Mail je motivatiebrief en CV naar Ellen Maassen, [e.maassen@stgsamenzorgen.nl](mailto:e.maassen@stgsamenzorgen.nl).

Stichting Samen Zorgen vraagt standaard referenties op en een Verklaring Omtrent Gedrag (VOG).