

WIJ ZIJN OP ZOEK NAAR EEN

Kok (m/v)

Vacaturenummer 19-035 , 32 uur per week



Over Laurentius

Het Laurentius Ziekenhuis is een ziekenhuis met een overzichtelijke schaal, een informele cultuur en korte lijnen tussen medewerkers onderling en tussen patiënt en zorgverlener. We hebben een breed zorgaanbod waarbij alle basiszorg voorhanden is en door samenwerking met andere zorgpartners kunnen we ook hoog complexe zorg bieden. Betrokkenheid bij de patiënt en klantgerichtheid zijn belangrijk voor ons. 'Liefdevolle zorg met passie' is onze visie en onze kernwaarden aandacht, optimisme, deskundigheid en respect zijn de basis van ons handelen.

De afdeling Catering

De afdeling catering is sinds kort verhuist naar een nieuw restaurant "de Pelikaan" met daar omheen diverse vergader faciliteiten. In de sfeervolle ambiance van het restaurant bieden wij onze bezoekers, het personeel en de patiënten een gevarieerde keuze aan verse koffie, gebak, broodjes, snacks en diverse warme maaltijden. Tevens verzorgt de afdeling catering ook de patiënten maaltijden middels het ontkoppelde systeem en de beide spoelkeukens.

De functie

Als kok participeer je voornamelijk in het restaurant. Je voert uiteraard het gehele kookproces in de front-office keuken uit. Het bereiden van maaltijden voer je uit aan de hand van receptuurvoorschriften. Er ligt een belangrijke verantwoordelijkheid binnen jouw functie in de ontvangst en controle van voorraden, bestellingen en leveringen van ingrediënten. Je controleert en portioneert tevens de maaltijden. Onderhoud van de werkruimtes en de keukenapparatuur behoort tot je takenpakket.

Wie zoeken wij?

- ✓ Een afgeronde opleiding tot kok aangevuld met een brede ervaring in de horeca
- ✓ Kennis van de hygiënevoorschriften en kwaliteitsnormen volgens de HACCP.

Naast deze kennis en opleiding weet jij een toegevoegde waarde te leveren aan ons team doordat je nieuwe frisse ideeën hebt. Horeca zit in jouw bloed, een gastvrije houding is vanzelfsprekend. Als persoon ben je proactief, je bent niet bang om met nieuwe initiatieven te komen. Verder zoeken we kandidaten die zowel zelfstandig als in teamverband goed kunnen werken. Uiteraard ben je flexibel en weet je van aanpakken. Als echt vakman-/vrouw kook je vanuit je passie en ben je altijd op zoek naar verbetering en de onvergetelijke culinaire ervaring.

Wat bieden we jou?

- Een afwisselde functie binnen een klein en hecht team;
- Arbeidsvoorwaarden en salariering vinden plaats conform de CAO-Ziekenhuizen;
- Een arbeidsovereenkomst voor in eerste instantie 1 jaar en 32 uur gemiddeld per week;
- De werktijden liggen tussen 07.30 uur 's morgens en 20.30 uur 's avonds. In het weekend wordt volgens een roulerend systeem gewerkt.

Informatie en sollicitatie

Wil je meer informatie over de functie? Bel dan met Patrick Beckers, teamleider, telefoonnummer 0475-382479. Voor vragen over de sollicitatieprocedure kun je contact opnemen met Wieteke den Os, recruiter, telefoonnummer 06-11380065.

Indien Laurentius met jou een arbeidsovereenkomst aangaat, dien je een Verklaring Omtrent Gedrag (VOG) te overleggen.

Tot 25 maart 2019 kun je reageren via onderstaand sollicitatieformulier.

[Klik hier](#) om het sollicitatieformulier te openen.



Liefdevolle zorg met passie