



Voor het privérusthuis van het Jezuïetenhuis in Heverlee/Leuven

zoeken wij een

## Hulp-kok (m/v)

Het rusthuis is een onderdeel van het 'Jezuïetenhuis' dat gelegen is aan de Waversebaan 220 in Heverlee. Het huis heeft drie belangrijke functies: huisvesting en verzorging van paters en broeders Jezuïeten op rust, studentenhuysvesting en ontvangst van groepen en organisaties al dan niet op permanente basis. Het 'Filosofisch en Theologisch College vzw' vormt het juridisch kader waarbinnen al deze activiteiten ontplooid worden.

In ons rusthuis streven we voortdurend naar een zorgzame en kwaliteitsvolle omkadering en omgeving voor onze paters, broeders én personeel. De keuken draagt hieraan bij door haar gezonde, evenwichtige burgerkeuken met bijzondere aandacht voor kwaliteit en versheid van voedingsproducten en smaakvolle bereidingen.

### Doel van de functie

De hulp-kok zal ons team versterken dat bestaat uit één kok en één chef-kok. Hij/zij zal fungeren in een variabel uurrooster met weekendwerk en werken op feestdagen. Bij een positieve evaluatie door chef-kok, kok en directie zal hij/zij doorgroeien naar kok.

### Opdrachten

- Onder supervisie van de chef-kok en/of de kok staat hij/zij mee in voor alle opdrachten in en rond de keuken, gaande van logistieke, ondersteunende taken tot de bereidingen van maaltijden:
  - Hij/zij helpt de kok/chef-kok bij de bereidingen van de maaltijden.
  - Hij/zij zorgt mee voor de hygiënische en ordelijke bewaring van alle voedingsproducten.
  - Hij/zij maakt mee werkinstrumenten en werkplaatsen schoon.
  - Hij/zij zorgt voor orde en netheid in de keuken.
- Hij/zij zal (bij een positieve evaluatie) doorgroeien naar kok en eindverantwoordelijkheid dragen bij de bereiding van de maaltijden in de weekends. De koks blijven evenwel altijd ook mee instaan voor de meer logistieke, ondersteunende en hygiënische taken.
- Hij/zij bouwt een goede en gezonde relatie op met de paters/broeders van dit huis en met de collega's en de directie.

# Profiel

- Hij/zij is in het bezit van een diploma van kok of heeft aantoonbare ervaring.
- Hij/zij heeft kennis van de regels met betrekking tot hygiëne en veiligheid en past deze ook strikt toe (HACCP).
- Hij/zij kan omgaan met professionele toestellen en onderhoudsproducten.
- Hij/zij heeft een goede fysieke conditie en kan langdurig staand werk aan.
- Hij/zij is bereid te werken op weekdays, zaterdag, zondag en feestdagen.
- Hij/zij is professioneel ingesteld en een echte 'teampayer' met een dynamische, gedreven en betrouwbare persoonlijkheid.
- Hij/zij draagt een eerlijke en open relatie met collega's, chef-kok en directie hoog in het vaandel.
- Hij/zij is in staat om op een discrete en tactvolle manier om te gaan met de noden en zorgen die eigen zijn aan het leven en de bewoners van een rusthuis, ook in moeilijke situaties.
- Hij/zij heeft respect voor het christelijke karakter van onze instelling.

## Selectieproeven

Preselectie op basis van elementen uit het profiel.

Proeven en/of interviews in verband met bovengenoemde taken.

Startdatum: zo snel mogelijk.

## Wij bieden

een voltijdse tewerkstelling voor onbepaalde duur (bediendencontract) in een boeiende, professionele en mensvriendelijke omgeving. Deze functie is gekoppeld aan een salaris volgens de gangbare barema's in de zorgsector.

Indien u meer info wenst over de inhoud van de functie, kan u contact opnemen met Erik Vanleeuw, directeur 'Filosofisch en Theologisch College vzw' op het nummer 016 39 84 77.

## Hoe solliciteren?

Stuur uw schriftelijke sollicitatie **uiterlijk voor maandag 16 maart 2015** naar:

Erik Vanleeuw  
Directeur 'Filosofisch en Theologisch College vzw'  
Waversebaan 220  
3001 Heverlee

Mailen kan naar: [directeurddhiv@kuleuven.be](mailto:directeurddhiv@kuleuven.be).