

Wil je een zinvolle, boeiende job met veel afwisseling en verantwoordelijkheid?
Ben je enthousiast en steek je graag de handen uit de mouwen?

Ben jij de ideale mix tussen een vaktechnische expert en
coachende leidinggevende?

Dan zijn wij dringend op zoek naar jou!

KOK / COACH FOOD voor catering en restaurant (m/v)

Functieomschrijving

Als coach food heb je de leiding over een team van gemiddeld 8 medewerkers en ben je dagelijks bezig met hen op te leiden en te coachen. Je bent verantwoordelijk voor de resultaten van je team voor wat betreft kwaliteit, productiviteit en efficiëntie. Door je goede aansturing laat je mensen groeien en haal je het beste in hen naar boven. Hun ontwikkeling is jouw aandachtspunt.

Profiel

- je hebt ervaring in leiding geven
- je hebt een opleiding restaurant - keuken genoten
- samenwerken is helemaal jouw ding
- je kan duidelijk communiceren en rapporteren
- je bent flexibel
- je bent in het bezit van een rijbewijs B
- Je bent positief ingesteld
- 50+? Laat niet na te solliciteren

Wat kan je verwachten?

- contract van onbepaalde duur 36 u/week
- interessante arbeidsvoorwaarden
- ondersteuning vanuit een team
- werktijd overdag
- aanwerving zo vlug mogelijk



Overtuig ons met je motivatiebrief en cv
via mail naar: david.rotsaert@sobo.be

Een vraag? Neem contact op met Marijke Costers
050/67 37 99

Maatwerkbedrijf SOBO creëert duurzame tewerkstellingstrajecten
op maat van personen met verminderde kansen
op de reguliere arbeidsmarkt.

SOBO vzw Pathoekeweg 9a/7 8000 Brugge www.sobo.be

