

Rosas, de productiestructuur rond choreografe Anne Teresa De Keersmaeker is sinds haar ontstaan in 1983 gerenommeerd in het nationale en internationale podiumkunstenlandschap. Het gezelschap bespeelt wereldwijd de toonaangevende podia voor hedendaagse dans. Rosas is gevestigd op de site aan de Van Volxemlaan in Vorst, een bruisende artistieke werkplek waar ook P.A.R.T.S., de school voor hedendaagse dans en het hedendaags muziekensemble Ictus huist. Vind je de podiumkunstensector een boeiende werkomgeving en ben je geïnteresseerd om op deze creatieve hub te werken, dan ben jij de nieuwe collega die we zoeken.

www.rosas.be

ROSAS WERFT AAN : een kok voor haar kantine

We zoeken een talentvolle kok die gepassioneerd is door gezond en duurzaam eten voor de bedrijfskantine van onze professionele dansers, muzikanten, studenten, docenten, technische en administratieve omkadering, en onze bezoekers.

Deze kok kan - bij voorkeur - koken volgens de macrobiotische principes of is bereid om hierin bij te leren. Als zelfstandig werkende kok speel je een cruciale rol in het bereiden van hoogwaardige, gezonde, vegan- en biologische gerechten en draag je die culinaire filosofie uit. Je werkt met seizoensgebonden, biologische en lokale ingrediënten en je draagt duurzaamheid en 'zero waste' hoog in het vaandel.

FUNCTIEOMSCHRIJVING EN GEWENST PROFIEL

- je bent deel van een kleine ploeg van 2 mensen
- je kan zowel autonoom werken als samenwerken met je collega
- je staat in voor een 3-gangen maaltijden (soep-gerecht-dessert)
- je werkt met een groot gamma van voorgeschreven menu's
- in principe verzorg je enkel de lunch tijdens weekdays en werk je niet tijdens de schoolvakantieperiodes
- er kan aan jou gevraagd worden om uitzonderlijk in te springen of te helpen bij een receptie of een evenement op de site
- we bieden een opleiding en coaching aan, zowel op het vlak van macrobiotisch koken, evenwichtige voeding, als op het vlak van efficiënt organiseren van een bedrijfskeuken
- je werkt op de site in Vorst waar de keuken professioneel geëquipeerd is
- je behandelt samen met je collega de bestellingen en de leveringen en je werkt binnen een vooraf bepaald budgettair kader
- qua prijszetting, planning, aankoopbudgetten, werkschema's,... werk je samen met het management van Rosas
- je hebt hulp van een afwasser, van P.A.R.T.S.-studenten voor kleine taakjes en van freelancers

- je kan stressbestendig werken in de piekmomenten
- je hebt minimale ervaring als zelfstandig werkende kok maakt blaakt vooral van enthousiasme

Indiensttreding is voorzien vanaf januari 2024 na de kerstvakantie.

ROSAS BIEDT JOU :

- goede werkvoorwaarden en een fijne werkomgeving
- een grote groep van fijne en creatieve collega's
- een bepaalde mate van zelfstandigheid om jouw functie in te vullen
- een 50% tot 80% functie
- een loon conform de CAO-podiumkunsten, aangevuld met een 13de maand en een hospitalisatieverzekering, volledige terugbetaling woon-werk

SELECTIEPROCEDURE :

Heb je zin hierin ?

Maak je dan kenbaar bij Rosas door je - geschreven, gefilmde,... - motivatie en ervaring te mailen naar vacature@rosas.be.

Voor bijkomende info. kan je bellen naar Lies Martens : 32(0)494 512 676

Op vrijdag 15 december organiseren we de selectie-interviews.

Rosas staat voor een inclusief en divers team en we roepen iedereen op die zich in het profiel herkent, om te solliciteren.

MEER INFORMATIE :

www.rosas.be
www.parts.be
www.ictus.be