

Vacature Allround medewerker Grand Café (20 uur per week)

Wie zijn wij

Stichting Ontmoetingscentrum Prinsenhof, ontstaan in 2007, bestaat uit het Huis van de Wijk Prinsenhof (gesubsidieerd door de Gemeente Rotterdam) en het Grand Café (geheel los van subsidie). Het ontmoetingscentrum fungeert als centrale spil in de wijk. Prinsenhof faciliteert en organiseert, samen met haar (sociale) partners/ welzijnsaanbieders en vrijwilligers, activiteiten en ondersteuning door en voor bewoners van de wijk.

In de afgelopen jaren is de focus op ouderen (55+) en mensen met een (verstandelijke) beperking uitgebreid naar kwetsbare wijkbewoners in de breedste zin van het woord. Het ontmoetingscentrum brengt (sociale) dienstverlening, (zinnige) dagbesteding en vrijwilligerswerk samen. Op dit moment bestaat de organisatie uit ongeveer 115 vrijwilligers, 2 sociaal beheerders en 3 bestuursleden.

Ons Grand Café is veel meer dan een plek waar je alleen koffie drinkt of met elkaar luncht. Het Grand Café is het gezellige hart van ons ontmoetingscentrum waar iedereen zich thuis mag voelen. Een plek waar 'elkaar ontmoeten', verbinden en ontwikkelen centraal staan.

Binnen het Grand Café werken wij samen met Pameijer en bieden wij mensen met een (arbeids-) beperking de kans om zich te ontwikkelen en een sociaal gewaardeerde rol te vervullen.

De functie

Als Allround medewerker Grand Café zet je jouw passie en energie in voor het bereiden van maaltijden, verse broodjes, salades, soepen en veel meer! Je kookt maar leert tegelijkertijd onze vrijwilligers en de cliënten van Pameijer ook de fijne kneepjes.

Je volgt de bedrijfsprocedures nauw en vindt het juist een uitdaging om binnen de keuken samen te werken met vrijwilligers en cliënten.

Daarnaast zorg je uiteraard voor de voorbereiding van de dagelijkse werkzaamheden, hou je de werkruimtes en de voorraad opgeruimd, registreer je gegevens en bewaak je de voedselveiligheid. Jouw direct leidinggevende is de sociaal beheerder.

Jouw taken

- Zorgen voor de voorbereiding van de dagelijkse werkzaamheden, zoals het controleren en klaarmaken van de apparatuur, zorg dragen voor voldoende werkvoorraad e.d.
- Bereiden van eenvoudige gerechten.
- Inspectie van voedsel en ingrediënten.
- Het ontvangen, controleren en correct opslaan van goederen.
- (Laten) opruimen van werkruimtes, counters, koel-/vriescellen, apparatuur en gereedschappen, zo nodig demonteren van apparatuur t.b.v. schoonmaak, vervangen van eventuele verbruiksonderdelen (filters e.d.).
- Toezien op netheid en uitstraling publieksgedeelte.
- Zorgen voor een correcte presentatie (laten) bijvullen van counters/ buffetten/ plateaus, verbruiksmaterialen e.d.
- Toezien op de naleving van de voorschriften op het gebied van veiligheid, Arbo, HACCP en werk- en presentatiemethoden (huisstijl).
- (Laten) registreren van onder andere gegevens m.b.t. HACCP.
- Informeren van collega's over bijzonderheden bij wisseling dienst.
- Een goede sfeer brengen in het team en de keuken.

Wie ben jij

- Je bent een enthousiaste duizendpoot die moeiteloos schakelt tussen alle werkzaamheden.
- Je hoeft geen kok te zijn maar je houdt wel van lekker eten, niet alleen om zelf te eten maar ook om te maken natuurlijk! Je staat ervoor open om nieuwe dingen te leren.
- Je bent in staat om onze gerechten te bereiden volgens onze bedrijfsprocedures.
- Je weet orde en overzicht te houden in de keuken en op onze voorraden.
- Je bent een representatieve en verzorgde verschijning.
- Je bent bekend met de HACCP-richtlijnen en past deze consequent toe.
- Je bent goed in staat onze doelgroepen te begeleiden.
- Je werkt graag samen en in goed overleg met de 2 Sociaal Beheerders.
- Je hebt een goede beheersing van de Nederlandse taal.

Wat je krijgt

- Een afwisselende en dynamische functie voor 20 uur per week (verdeeld over 5 dagen). Werken zal voornamelijk overdag zijn, maar in de avond komt ook voor.
- Een marktconform salaris wat past bij je leeftijd en ervaring. Wij volgen de Horeca-cao.
- Je start met een contract voor bepaalde tijd.
- Verlofdagen conform CAO en 8% vakantietoeslag.
- Een enthousiast team van medewerkers en vrijwilligers.
- De mogelijkheid om maatschappelijke impact te maken.
- Een prachtige moderne keuken.
- Een mooi en goed te bereiken werklocatie, zowel per fiets, auto als het openbaar vervoer.

Solliciteren

Je kunt je interesse kenbaar maken via een gemotiveerde sollicitatie inclusief CV, gericht aan beheer@ontmoetingscentrumprinsenhof.nl

Voor meer informatie kun je eventueel contact opnemen met 06-830 80 130.