

Vacature: werkgebiedbegeleider keuken (24 - 36 uur per week)

Stichting Titirel biedt waardegestuurde langdurige zorg en dagbesteding aan mensen met autisme, een psychische problematiek en/of een verstandelijke beperking.

Wij werken vanuit een duidelijke visie; wij willen samen met elke bewoner ontrafelen hoe een goed leven voor hem of haar eruitziet. Wij helpen dat zo goed mogelijk vorm te geven: op basis van hun eigen wensen, mogelijkheden en keuzes. In verbinding met zichzelf, met de mensen om hen heen, met de natuur, de cultuur, met de wereld. Wie bij ons werkt, werkt vanuit die visie.

Als werkgebiedbegeleider keuken, binnen onze zorginstelling, zorg jij voor een gastvrije en goed georganiseerde omgeving waarbinnen gewerkt kan worden aan het bereiden van gezonde maaltijden voor op de groep. Op feesten en vieringen werkt het eten verbindend, vier jij met ons mee?

In jouw dagelijkse werk

Als werkgebiedbegeleider keuken kook je meerdere dagen per week samen met onze bewoners aan een verse maaltijd voor op de groepen. Ook stel je maaltijdboxen samen.

Daarnaast:

- Stel je uitgebalanceerde menu's samen en houd je rekening met dieetwensen.
- Doe je zelfstandig de inkopen en bewaak je het vastgestelde budget.
- Draag je zorg voor naleving van veiligheids-, Arbo- en HACCP-richtlijnen.
- Verzorg je het koken en de maaltijdboxen waarmee bewoners zelfstandig koken.
- Laat je de keuken, samen met de bewoners, na afloop opgeruimd en schoon achter.
- Tijdens de jaarfeesten zorg jij voor de gevulde tafel.
- Draag je zorg voor (verjaardag) lunches, aanschuifmaaltijden en ondersteunt bij vergaderarrangementen.
- Begeleid je, wanneer van toepassing, leerlingen, stagiaires of vrijwilligers.
- Neem je deel aan werkgroepen of projecten.
- Houd je de, uit de functie voortvloeiende administratie, registratie en rapportage bij in het cliëntendossier.

Wie ben jij?

Je bent een zelfstandige kok met hart voor mensen en herkent jezelf in het volgende:

- Je hebt ervaring of affiniteit met zorg, begeleiding of het werken met mensen in een zorgsituatie.
- Je hebt een mbo-niveau 3 diploma (instellings)kok.
- Je hebt enkele jaren relevante werkervaring.
- Je hebt kennis van HACCP-richtlijnen.
- Je kunt zelfstandig werken en houdt overzicht.
- Je beschikt over geduld en doorzettingsvermogen.
- Je bent flexibel en creatief in de samenstelling van menu's en speelt in op behoeften.
- Je bent een teamplayer.
- Het ontzorgen zit je in het bloed.

Wat bieden wij jou?

- Werken in een maatschappelijke en betekenisvolle omgeving.
- Afwisselende en dynamische functie met veel contactmomenten.
- Aandacht voor persoonlijke ontwikkeling en interne scholing.
- Deel uitmaken van een betrokken team binnen een organisatie die zorg centraal stelt.
- Een uitdagende functie binnen een betrokken en enthousiast team.
- Een contract voor bepaalde tijd, met intentie tot vast dienstverband.
- Salaris volgens CAO VG, FWG 35.

Enthousiast?

Heb je interesse of wil je samen onderzoeken of deze functie bij je past? Neem dan contact op met Martine van der Ruit, Hoofd Zorg. Zij vertelt je graag meer en laat je kennismaken met onze locaties, bewoners en visie. m.vanderruit@titurel.nl 0164 – 602071