



Intersoc vzw is een reisorganisatie die vakanties aanbiedt aan CM-leden. Met een omzet van € 30 miljoen en meer dan 45.000 vakantiegasten per jaar zijn we sinds enkele decennia toonaangevend voor het familiaal toerisme in België. Ons hoofdkantoor bevindt zich in Brussel, maar de hoofdactiviteit speelt zich af in onze hotels in Tsjechië, Frankrijk en Zwitserland.

Ter versterking van onze equipe zijn we op zoek naar een:

## Chef-kok

### De functie

Als chef-kok ben je de eindverantwoordelijke in de keuken en zorg je ervoor dat zowel de vakantiegasten als het personeel dagelijks kunnen genieten van een gevarieerd aanbod van lekkere maaltijden. Je stelt mee de menuplanning op en coördineert de takenverdeling in de keuken. Je volgt de richtlijnen op inzake voedselveiligheid en -hygiëne.

### Je profiel

- Je beschikt over een koksdiploma.
- Je hebt minstens 5 jaar ervaring als kok waarvan minstens enkele jaren in een grootkeuken.
- Je hebt ervaring als leidinggevende.
- Je bent stressbestendig.
- Je werkt proper en georganiseerd.

### Ons aanbod

- Een contract van bepaalde duur volgens de Belgische wetgeving, met optie op een vast contract.
- Verloning volgens de geldende barema's van de Belgische C.A.O. Horeca.
- Bijkomende voordelen: vervoer heen en terug, verblijf in vol pension, verzekering in arbeid en vrije tijd, kosteloze verzorging in de eigen medische dienst.

### Interesse?

Solliciteer online op [www.intersocwerkvakanties.be/sollicitatie-contractueel](http://www.intersocwerkvakanties.be/sollicitatie-contractueel).

Meer informatie te verkrijgen bij Sam Geleyn via 02 246 47 49 of [sam.geleyn@intersoc.be](mailto:sam.geleyn@intersoc.be).