



VACATURE

Keukenverantwoordelijke LAGO Gent Rozebroeken

LAGO Gent Rozebroeken verwelkomt jaarlijks meer dan 600.000 zwemmers die komen genieten van dagje waterpret met het gezin in het subtropisch zwembad of een sportieve prestatie willen neerzetten in het 50m-sportbad. Je komt terecht in een warme en leuke omgeving waar 'meer water, meer plezier' centraal staat. Daarnaast bezoeken heel wat sporters de sport-, dans- en gevechtssportzalen. Het zwemparadijs biedt een familievriendelijk recreatie-aanbod met leuke kinderbaden, adembenemende glijbanen, golfslagbad, wildwaterbaan en zwemmersterras. Verder zijn er een buitenbad, warme lagune, uitgebreide wellnessfaciliteiten met schoonheidssalon en een kindvriendelijke brasserie 'LAGO Bistro' met binnen- en buitenspeeltuin. Het centrum wordt in een PPS-formule geëxploiteerd: een samenwerking tussen de Stad Gent en de LAGO Group.

Wat houdt je job als keukenverantwoordelijke in?

✓ Operationele leiding van de keuken:

- Als Keukenverantwoordelijke ben je de drijvende kracht achter de **dagelijkse werking** van de keuken.
- Je **organiseert** en **coördineert** alle **keukenactiviteiten** zodat **kwaliteit, efficiëntie** en **gasttevredenheid** steeds gegarandeerd zijn.
- Je **stuurt** een **team** van 4 vaste medewerkers en een 20-tal jobstudenten en fleximedewerkers aan.
- Je werkt actief mee in de **operationele werking** en steekt zelf de handen uit de mouwen waar nodig.
- Je **bewaakt** de **kwaliteit, snelheid** en **presentatie** van alle gerechten.

✓ Operationele werking

- Je **werkt actief mee** in de keuken en ondersteunt het team tijdens drukke momenten.
- Je ondersteunt de horecamanager met de **operationele opvolging** van de **planning**.
- Je zorgt voor een **vlotte samenwerking** tussen **keuken** en **zaal** en draagt bij aan een optimale gastenbeleving.
- Je volgt klachten op, denkt mee over verbeteringen om LAGO Bistro Gent naar een nog hoger niveau te tillen.

✓ Voorraad, kwaliteit & hygiëne:

- Je **plaatst bestellingen**, beheert de **voorraad** en controleert leveringen en leverbonnen.
- Je bewaakt een correct stockbeheer en gaat verspilling actief tegen.
- Je ziet toe op de naleving van de HACCP-, veiligheids- en hygiëne voorschriften.

Ben jij onze nieuwe keukenverantwoordelijke?

- ✓ **Een flexibele teamspeler**
 - Je weet medewerkers te **motiveren**, **begeleiden** en bij te sturen.
 - Je **communiceert vlot** en werkt graag samen.
 - Je neemt verantwoordelijkheid en steekt graag zelf de handen uit de mouwen
 - Je bent bereid om **één weekend op twee** operationeel aanwezig te zijn.
- ✓ **Een sterke organisator**
 - Je behoudt het overzicht en stelt de juiste **prioriteiten**, ook tijdens drukke periodes.
 - Je werkt **gestructureerd**, **nauwkeurig** en **oplossingsgericht**.
- ✓ **Een ervaren horecaprofessional:**
 - Je beschikt over **relevante ervaring** als **kok** binnen een professionele keukenomgeving.
 - Je hebt **ervaring** in een **leidinggevende functie**.
 - Je hebt een passie voor horeca en gastvrijheid.

Wat bieden wij?

Je komt terecht in een nieuw, dynamisch en sportief team waar collegialiteit en samenwerking centraal staan. Samen bouwen we aan een warme, positieve werkomgeving waar iedereen zich welkom voelt. Dankzij het gevarieerde takenpakket en de vele geplande evenementen, is geen enkele werkdag dezelfde. Afwisseling en uitdaging zijn gegarandeerd.

Je wordt beloond met een competitief loonpakket volgens de voorwaarden van paritair comité 302, aangevuld met extralegale voordelen die **nét** dat tikkeltje extra bieden.

Duik je graag mee in het LAGO-avontuur?

Solliciteer nu voor deze functie via www.werkenbijLAGO.be.

Wil je LAGO eerst beter leren kennen?

Neem dan zeker een kijkje op onze website www.LAGO.be.