



CC Strombeek is een open en gastvrij cultuurhuis waar mensen cultuur ontdekken, elkaar ontmoeten en kunst beleven. Met een divers, kwalitatief en vernieuwend programma verrijken we het lokale en regionale culturele landschap en stimuleren we creativiteit, ontmoeting en verbinding.

Voor de uitbouw van onze nieuwe horecazaak in eigen beheer zoeken we **een ervaren chef-kok** die mee vorm wil geven aan het keukenconcept en de dagelijkse keukenwerking. Je krijgt de ruimte om je culinaire expertise en creativiteit in te zetten voor een eigentijds, kwalitatief en betaalbaar aanbod, met aandacht voor verse ingrediënten van lokale producenten. Je bouwt mee aan een keuken die aansluit bij de eigenheid van CC Strombeek: toegankelijk, gastvrij en afgestemd op zowel de dagelijkse bezoekers als het publiek van voorstellingen en activiteiten.

De functie

Als chef-kok ben je verantwoordelijk voor de dagelijkse werking van de keuken van CC Strombeek. Je werkt zelfstandig en neemt de leiding over de bereiding, planning en organisatie van het keukenaanbod en -team. Binnen het vooropgestelde concept krijg je de ruimte om de kaart mee te ontwikkelen, recepten uit te werken en nieuwe gerechten en suggesties te introduceren.

Je vertaalt het concept naar een compacte en haalbare kaart met verse, smakvolle en betaalbare gerechten. Naast dagschotels en wisselende weeksuggesties zet je in op eigentijds fingerfood dat past bij de werking van een cultuurcentrum, bijvoorbeeld voor of na een voorstelling of tijdens een evenement. Je bewaakt de kwaliteit, efficiëntie en kostprijs van het aanbod en zorgt voor een goede afstemming met de horecamanager en het barteam.

Je maakt deel uit van het personeelsteam van CC Strombeek, geeft sturing aan het keukenteam en rapporteert aan de horecamanager.

Belangrijkste taken en verantwoordelijkheden

Keukenconcept en menu-ontwikkeling

- Je werkt actief mee aan de verdere uitbouw van het keukenconcept binnen het kader van ons Cultuurcentrum, waarbij je zorgt voor de verdere ontwikkeling en culinaire invulling van de **drie kernpijlers**: de dagdagelijkse horecazaak, de specifieke artiesten catering backstage en de catering bij evenementen en zaalverhuur.
- Je ontwikkelt en onderhoudt een compacte, gevarieerde en eigentijdse kaart die aansluit bij de werking van CC Strombeek en de verwachtingen van het publiek, inspeliend op de verschillende gebruiksmomenten van de horeca, van een lunch overdag of uitgebreid diner tot een snelle hap voor of na een voorstelling.
- Je stelt dagschotels en wisselende weeksuggesties samen en ontwikkelt daarnaast creatieve snacks en snelle gerechten met een hedendaagse toets. Je vertrekt hierbij vanuit verse, kwalitatieve en bij voorkeur lokale en seizoensgebonden ingrediënten.
- Je bewaakt de balans tussen culinaire kwaliteit, betaalbaarheid, efficiëntie en haalbaarheid in de dagelijkse werking.

Bereiding en kwaliteitsbewaking

- Je bereidt zelfstandig de aangeboden gerechten voor zowel de horeca, evenementen en artiestencatering.
- Je bewaakt de smaak, kwaliteit, presentatie en constante uitvoering van de gerechten.
- Je werkt recepten, portiegroottes en bereidingswijzen uit en zorgt voor een efficiënte mise-en-place.
- Je organiseert de keuken zodat een vlotte service mogelijk is, ook tijdens piekmomenten en bij wisselende bezoekersaantallen.

Planning, voorraad en kostenbeheer

- Je plant de keukenwerking en bereidingen in functie van de verwachte verkoop, reservaties, voorstellingen en evenementen.
- Je beheert de voorraad, volgt de houdbaarheid van producten op en plaatst bestellingen in overleg met de horecamanager en volgens de gemaakte afspraken.
- Je waakt over de kostprijs van gerechten, portiegroottes en het rendement van ingrediënten.
- Je gaat bewust om met grondstoffen en werkt actief aan het beperken van voedsel- en materiaalverspilling.
- Je denkt mee na over een efficiënte organisatie van de keuken.

Hygiëne en voedselveiligheid

- Je bent verantwoordelijk voor een nette, georganiseerde en goed onderhouden keuken.
- Je ziet toe op de naleving van de geldende hygiënevoorschriften en HACCP-richtlijnen.
- Je bewaakt procedures rond allergenen, temperatuurcontrole, houdbaarheid en correcte bewaring en verwerking van voedingsmiddelen.

Samenwerking en teamwerking

- Je werkt nauw samen met de horecamanager en de barmedewerkers en stemt de keukenwerking af op de bediening en de programmatie van CC Strombeek.
- Je zorgt voor duidelijke communicatie over het aanbod, de bereidingen, bestellingen en de praktische organisatie.
- Je werkt samen en geeft leiding aan de andere keukenmedewerker, flexi-jobbers en jobstudenten en zorgt voor heldere werkafspraken tijdens de service.
- Je draagt bij aan een collegiale werksfeer en denkt constructief mee over de verdere ontwikkeling van de horecazaak.

Jouw profiel

- Je hebt minimaal 3 tot 5 jaar relevante ervaring als kok.
- Je kan zelfstandig een keuken runnen, de mise-en-place plannen en de service efficiënt organiseren.
- Je hebt ervaring met het samenstellen en uitwerken van een kaart en denkt creatief mee over nieuwe gerechten en suggesties.
- Je hebt affiniteit met een eigentijdse, toegankelijke keuken en weet hoe je met een beperkt aanbod toch variatie, kwaliteit en originaliteit brengt.
- Je bent organisatorisch sterk, werkt zelfstandig en neemt initiatief en verantwoordelijkheid.
- Je blijft rustig en oplossingsgericht tijdens drukke servicemomenten.
- Je hebt een groot verantwoordelijkheidsgevoel voor kwaliteit, hygiëne, voedselveiligheid en voorraad- en budgetbeheer.
- Je communiceert goed in het Nederlands om werkafspraken en veiligheidsinstructies goed te begrijpen en toe te passen.
- Je bent flexibel en bereid om volgens de programmatie van CC Strombeek op wisselende momenten, waaronder avonden en weekends, te werken.
- Affiniteit met cultuur en het lokale culturele leven is een pluspunt.

Wat bieden wij?

- Een voltijdse functie van onbepaalde duur als chef-kok.
- Een sleutelrol in de opstart en verdere uitbouw van een nieuwe horecazaak binnen CC Strombeek.
- Ruimte om je culinaire expertise en creativiteit in te zetten en het keukenaanbod mee vorm te geven binnen een duidelijk conceptueel kader.
- Een dynamische werkomgeving met geëngageerde collega's en een gevarieerd publiek.
- Verloning volgens PC 302 (horeca), minimaal categorie VI, afhankelijk van ervaring en expertise.
- Een arbeidsregeling op basis van een 40-urenweek, met toepassing van het afgesproken systeem van netto-overuren.
- Een verlofregeling met 12 ADV-dagen, collectief vastgelegd, en drie weken collectieve vakantie tijdens de sluitingsperiode van het cultuurcentrum.
- De sectorale voordelen en regelingen die gelden binnen PC 302.
- Een hospitalisatieverzekering.
- Een tussenkomst in het woon-werkverkeer.
- Opleidingsmogelijkheden, na goedkeuring.
- Werkplaats: CC Strombeek, Gemeenteplein 1, 1853 Grimbergen.
- **Indiensttreding bij voorkeur in januari 2027.**

Interesse?

Wil jij als ervaren kok meebouwen aan een nieuwe horecazaak waar een goede keuken, gastvrijheid en cultuur elkaar versterken? Krijg je energie van een compact en creatief keukenconcept waarin verse ingrediënten, lokale producten en betaalbaarheid centraal staan?

Bezorg ons dan je cv en motivatiebrief **uiterlijk op 30 november 2026** via directie@ccstrombeek.be

Meer informatie:

over de vacature en procedure bij Marie Sooghen - Directeur CC Strombeek - 0456/79 73 49 – marie.sooghen@ccstrombeek.be

over de functie bij Johan Van Godtsenhoven- verantwoordelijke Horeca - 0475/67 54 15 – horeca@ccstrombeek.be

We kijken ernaar uit je te ontmoeten!



**Cultuurcentrum
Strombeek**
Grimbergen