



VACATURE

CC Strombeek zoekt een keukenmedewerker/ hulpkok (m/v/x) – voltijds, onbepaalde duur

Steek mee de handen uit de mouwen in een nieuwe horecazaak waar smaak, gastvrijheid en cultuur samenkomen.

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 gemotiveerde keukenmedewerker/ hulpkok** die samen met de chef-kok wil bouwen aan een toegankelijke, eigentijdse en kwalitatieve keuken. We zetten in op verse ingrediënten, lokale producten met een eigentijds compact en betaalbaar aanbod dat past bij de dynamiek van een cultuurcentrum.

De functie

Als keukenmedewerker/ hulpkok ondersteun je de chef-kok bij de dagelijkse werking van de keuken. Je helpt bij de voorbereiding en bereiding van gerechten, dagschotels, weksuggesties en fingerfood. Je zorgt mee voor een goede mise-en-place, een verzorgde presentatie en een vlotte service, ook tijdens drukke momenten voor en na voorstellingen en activiteiten.

Je werkt nauw samen met de chef-kok en de horecamanager en draagt bij aan een efficiënte keukenwerking waarin kwaliteit, versheid, hygiëne en betaalbaarheid centraal staan.

Je maakt deel uit van het personeelsteam van CC Strombeek en rapporteert aan de horecamanager, met de chef-kok als dagelijkse leidinggevende voor de keukenwerking.

Belangrijkste taken en verantwoordelijkheden

Vorbereiding en bereiding

- Je ondersteunt de chef-kok bij de dagelijkse voorbereiding en bereiding van gerechten.
- Je staat in voor voorbereidende keukentaken zoals groenten wassen en snijden, ingrediënten portioneren, sauzen en garnituren bereiden en de mise-en-place verzorgen.
- Je helpt bij de bereiding en afwerking van gerechten in de dagelijkse horecazaak, artiesten catering en catering bij evenementen of zaalhuur.
- Je volgt recepten, bereidingswijzen en afspraken rond portiegrootte en presentatie nauwgezet op.
- Je zorgt ervoor dat ingrediënten en materialen tijdig klaarstaan voor een vlotte service.
- Je werkt ordelijk en efficiënt en kan tijdens drukke momenten snel schakelen tussen verschillende taken.

Keukenorganisatie en voorraad

- Je helpt de keuken voorbereiden voor de dagelijkse werking.
- Je ondersteunt bij het ontvangen, controleren en correct opbergen van leveringen.
- Je helpt de voorraad opvolgen en signaleert tekorten, vervallen producten of andere aandachtspunten aan de chef-kok.
- Je gaat zorgvuldig om met ingrediënten en materialen en helpt voedsel- en materialenverspilling te beperken.
- Je draagt bij aan een nette, overzichtelijke en goed georganiseerde keuken.

Hygiëne en voedselveiligheid

- Je houdt de keuken, werkbladen, toestellen en materialen schoon en verzorgd.
- Je staat mee in voor de afwas en het reinigen van keukengerei en werkmateriaal.
- Je werkt volgens de geldende hygiënevoorschriften en HACCP-richtlijnen.
- Je respecteert de procedures voor het bewaren, verwerken en koelen van voedingsmiddelen.
- Je hebt aandacht voor allergenen, houdbaarheidsdata en temperatuurcontroles.

Samenwerking en teamwerking

- Je werkt nauw samen met de chef-kok, de horecamanager en de barmedewerkers.
- Je stemt je werkzaamheden af op de planning en instructies van de chef-kok.
- Je communiceert helder over de voortgang van de voorbereidingen, voorraad en eventuele knelpunten.
- Je draagt bij aan een positieve collegiale werksfeer en helpt mee om de service vlot te laten verlopen.
- Je denkt constructief mee over praktische verbeteringen in de keukenwerking.

Jouw profiel

- Je hebt relevante ervaring als keukenmedewerker of hulpkok en hebt een goede basiskennis van keukentechnieken. Een opleiding in de keuken of horeca is een pluspunt.
- Je bent praktisch ingesteld, steekt graag de handen uit de mouwen en kan goed samenwerken.
- Je kan instructies nauwgezet opvolgen en taken zelfstandig uitvoeren zodra de afspraken duidelijk zijn.
- Je werkt georganiseerd, efficiënt en met oog voor detail.
- Je bent stressbestendig en kan het tempo volgen tijdens drukke servicemomenten.
- Je hebt aandacht voor kwaliteit, hygiëne, voedselveiligheid en voedselverspilling.
- Je bent betrouwbaar, stipt en collegiaal.
- Je communiceert vlot 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 keukenmedewerker/ hulpkok.
- De kans om mee te bouwen aan de opstart en verdere uitbouw van een nieuwe horecazaak binnen CC Strombeek.
- Een gevarieerde functie waarin je samenwerkt met de chef-kok en mee instaat voor een kwalitatief en eigentijds keukenaanbod.
- Een dynamische werkomgeving met geëngageerde collega's en een gevarieerd publiek.
- Verloning volgens de toepasselijke barema's van PC 302 (horeca), afhankelijk van functie en ervaring.
- 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 meebouwen aan een nieuwe horecazaak waar verse producten, lekker eten, gastvrijheid en cultuur samenkomen? Werk je graag in een keuken waar je samen met de chef-kok zorgt voor een kwalitatief en toegankelijk aanbod?

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