

VACATURE: Flexi-job hulpkok (Commis of Souschef)

Locatie: Timelab Eatery – Dampoort, Gent

Uren: overdag, maandag t.e.m. vrijdag

Type: Flexi-job

Ben jij gepassioneerd door koken en duurzaamheid? Timelab Eatery is op zoek naar flexi-jobbers die als **souschef** willen meedraaien in een unieke, open keuken onder begeleiding van chef **Michael Blanckaert**.

Wat ga je doen?

- Assisteren bij de bereiding van 30 maaltijden per dag. Dat kan bij grotere cateringopdrachten oplopen tot 60 maaltijden per dag.
- Als **souschef**: zelfstandig gerechten bereiden volgens instructies van de chef.
- Als **commis**: ondersteunende taken bij mise-en-place en service.
- Werken met duurzame, circulaire producten en processen.
- Voorraadbeheer, keukenorganisatie en samenwerking in een open setting.

Praktisch:

- Shiften:
 - 10u - 15u → voorbereiding en bereiding lunch (4 gerechten)
 - 12u - 17u → bereiding lunch, voorbereiding desserts, vieruurtjes, en tapas
- We zoeken:
 - **Souschef** (min. 2 dagen per week)
 - **Commis** (min. 2 dagen per week)

Wat bieden we jou?

- Begeleiding door een ervaren chef.
- Kansen om nieuwe technieken te leren.
- Inzicht in duurzame keukenpraktijken.
- Warme, kleinschalige werkomgeving binnen Timelab.
- Inspraak in menuontwikkeling en bereidingen.

Hoe Solliciteren?

Vul onderstaand formulier in en/of mail ons de antwoorden op team@timelab.org, of spring binnen tijdens de openingsuren, iedere werkdag van 12-17u

SOLLICITEER HIER ALS HULPKOK:

Naam:

Telefoonnummer:

e-mail:

Ik solliciteer als:

- ☐ Commis
☐ Souschef

Wanneer ben je beschikbaar? (dagen/uren):

	10u - 15u	12u - 17u
Maandag		
Dinsdag		
Woensdag		
Donderdag		
Vrijdag		

Wat spreekt je aan in deze functie?

Welke ervaring heb je in de keuken?

Waarom wil je bij Timelab werken?