

*Het Revalidatie & MS Centrum is gekend om zijn MS-expertise en specialisatie in de neurologische en locomotorische revalidatie. Wij zijn constant "in beweging" om de best mogelijke zorg, behandeling en begeleiding op maat te geven in een professionele en dynamische werkomgeving.*

Wij zijn op zoek naar een (m/v):

## Kok

### **Functieomschrijving:**

Als kok zorg je voor het bereiden van maaltijden volgens de recepten en binnen de geldende voorschriften, teneinde een evenwichtige voeding te kunnen aanbieden die voldoen aan de hygiënische, nutritionele en HACCP-normen.

### **Uw profiel:**

- Beschikken over een diploma **KOK**
- Hulpvaardig zijn / initiatief kunnen nemen
- In team en zelfstandig kunnen werken
- Kunnen plannen en organiseren
- Verantwoordelijkheidszin hebben
- Communicatief vaardig zijn
- Kunnen weergeven van relevante informatie in functie van een vlot verloop van het productieproces
- Stressbestendig zijn
- Ervaring als kok in een grootkeuken is een pluspunt

### **Wij bieden u:**

- Een dynamische werkomgeving
- Loon volgens de barema's van de gezondheidsinstellingen
- Contract voor onbepaalde duur
- 27/38
- Variabel uurrooster

### **Voor meer informatie:**

Neem contact op met Marie-Josée Stinkens, dienstverantwoordelijke dienst voeding op het nummer 011/80.92.01 of via mail [josee.stinkens@msreva.be](mailto:josee.stinkens@msreva.be)

### **Interesse?**

Solliciteer schriftelijk of per mail **vóór 15 november 2018**.  
Uw sollicitatie richten aan het Revalidatie & MS Centrum,  
t.a.v. het directiesecretariaat, Boemerangstraat 2, 3900 Overpelt  
of [directie.secretariaat@msreva.be](mailto:directie.secretariaat@msreva.be)