



Onderhoud cuisine en restaurant vrijwilliger(s) bij de Cuisine Culinaire Nijmegen

CCN is een kookvereniging van hobbykoks. Ieder met zijn/haar eigen kookniveau en ambitie. Er wordt in groepen gekookt in de professionele keuken van de Cuisine te Nijmegen.

Het niveau van de keuken en het restaurant is voor de vereniging van essentieel belang, niet alleen is het voor de kookgroepen belangrijk dat alles functioneert en beschikbaar is, maar is investeren in kookinnovaties en een sfeervol restaurant wenselijk om de ambitie van een optimale kookbeleving na te streven. Het onderhoudsteam bestaat bij voorkeur uit 2 of meer personen.

Plaats in de organisatie

- Het onderhoud team werkt direct samen met het bestuur (1^e contactpersoon is Eva Methorst en de voorzitter)
- Maakt deel uit van het onderhoud-team van de CCN-Nijmegen.

Hoofdtaken

- De onderhoud vrijwilliger is op oproep bereikbaar voor “spoed” eisende reparaties.
- De meeste reparaties worden uitgevoerd door partners, zoals Berns, de onderhoud vrijwilliger zorgt ervoor dat de partner benaderd wordt voor een kostenopgave en vraagt aan de penningmeester akkoord voor reparatieopdracht.
- Jaarlijks “groot” onderhoud in de periode juli en augustus, dus buiten het kookseizoen ter voorbereiding van het nieuwe seizoen.
- Stel met het team een meerjaren onderhoudsplan op voor cuisine en restaurant
- Bewaakt het meerjaren onderhoudsplan
- Overleg met leden van het onderhoud-team en het bestuur (voorzitter).

Deskundigheid

- Deskundigheid op het gebied van onderhoud en planning (facility management)
- Deskundigheid op het gebied van (kook)techniek

Vaardigheden

- Beleidsmatig en planmatig kunnen denken en werken.
- Beschikt over goede communicatieve vaardigheden.
- In teamverband kunnen werken.

Verwachting

- Dient bereid te zijn, om deskundigheid te vergaren en te delen met het onderhoud team

Aanstelling / benoeming

De onderhoud vrijwilliger wordt benoemd voor een periode van minimaal 1 jaar

Tijdsinvestering:

- Groot onderhoud buiten het kookseizoen (16 tot 24 uur)
- Onderhoud op afroep tijdens het kookseizoen (10 uur)
- 2 x per jaar teamoverleg + voorzitter van het bestuur te combineren met teamoverleg, 5 uur
- Totaal aantal uren per kookseizoen 30/40 uren
- Deskundigheidsbevordering (2 dagen op jaarbasis)