



Praktijklector (25%)

MM/2023/OP/48 – Extern

We zoeken binnen de graduaatsopleiding Logies, Restaurant- en Cateringmanagement een enthousiaste en ondernemende collega die 3 vakken kan verzorgen rond restaurant en F&B, namelijk

- Restaurantbusiness
- Restaurantbeheer
- Productkennis

De opleiding wordt gedragen door een divers en gedreven lectorenteam, waarbij ieders talent en ervaringen op de juiste plaats worden ingezet. Het team bestaat uit inspirerende (praktijk)lectoren met relevante bagage aan (praktijk)ervaring en een ruim en actueel netwerk in de sector.

Binnen deze 2-jarige opleiding ben jij het die de student vormt en coacht in zijn rol als horecakenner en ondernemer.

Je komt terecht in het departement Mens & Maatschappij op campus Bloemenhof, in het centrum van Brussel. We voorzien ondersteuning tijdens je eerste maanden zodat je je snel thuis voelt binnen ons departement.

Erasmushogeschool Brussel biedt kwaliteitsvol onderwijs aan zo'n 6500 studenten in een 40-tal graduaats-, bachelor- en masteropleidingen. Geheel volgens onze humanistische missie streven we naar individuele ontplooiing voor iedereen, in vrijheid en wederzijds respect. Als pluralistische instelling zetten we sterk in op diversiteit omarmen, jezelf permanent in vraag stellen en nieuwe inzichten verwerven.

We bieden je een boeiende, afwisselende job waar integriteit, vertrouwen, engagement, transparantie en autonomie centraal staan. Dit zijn geen loze woorden uit onze missie en visie maar kernwaarden die onze collega's dagelijks toepassen. Jij binnenkort ook?

Toelatingsvoorwaarden

Je behaalde een bachelordiploma.

Heb je een buitenlands diploma, met uitzondering van Nederland, Luxemburg of de Baltische staten, voeg dan ook een gelijkwaardigheidsattest van [NARIC](#) toe.

Je voldoet aan de voorwaarden van [artikel V 106 en V 107](#) van de Codex Hoger Onderwijs en aan de [huidige taalwetgeving](#).

Jouw profiel

Meer dan ooit zijn IT-skills voor online onderwijs een must. Als Brusselse hogeschool met internationale ambities verwachten we een zekere meertaligheid van onze collega's. Je vlot kunnen uitdrukken in het Frans, Engels of een andere taal is dan ook een grote meerwaarde. Onverwachte wendingen zoals de coronapandemie scherpen je creatieve

oplossingsgerichtheid aan. Je bent gemotiveerd om bij te leren en de hogeschool steunt jou en je team daar ook in.

Specifiek voor deze functie vragen we daarboven het volgende:

- **Ervaring** - Minimum 5 jaar ervaring in de Horecasector, met sterke aantoonbare ervaring in verschillende F&B outlets. Een klassieke praktische scholing (Secundair Hotel) is een pluspunt. Met voorkeur nog een actieve band met de sector
- **Innoverend** – Oog voor trends en innovaties binnen de F&B sector
- **Leergierig** - Sterke interesse in ruime productkennis en bereid om zich te blijven verdiepen in onze lokale Belgische producten maar ook in het grote aanbod van relevante producten die ons worden aangeboden uit alle uithoeken van onze wereld.
- **Didactische vaardigheden** - Onderwijservaring, zowel binnen het reguliere onderwijs als parallelle circuits (vdab, spreker,...) strekt tot aanbeveling

Wij bieden

- **Aantrekkelijk loon** – je wordt betaald binnen het barema 316, volgens je kwalificaties en ervaring. Meer uitleg over de salarisschalen kan je vinden via volgende [link](#).
- **Loon naar ervaring** - naast eventuele geldelijke anciënniteit uit de openbare sector, kunnen diensten uit de privésector verrekend worden via de nuttige beroepservaring. Eventuele toekenning gebeurt aan de hand van tewerkstellingsattesten en na onderzoek van je dossier.
- **Vakantie** – je kan genieten van een gunstige verlofregeling.
- **Woon-werkverkeer** – volledige terugbetaling van het openbaar vervoer en/of een fietsvergoeding.
- **Lerarenkaart** – met een heleboel [voordelen](#)

Concreet

Functie: Statutair tijdelijk niet-vacant

Departement: Mens & Maatschappij

Aard tewerkstelling: Praktijklector

Vereist niveau: Bachelor

Werkervaring: 4 tot 6 jaren

Volume: 25%

Onderwijstaal: NL

Duur: 1/10/2022 t.e.m. 30/09/2023

Afsluitdatum: 17/08/2022

Overtuigd?

Is deze vacature je op het lijf geschreven, **surf dan snel naar onze vacaturesite** <https://ses.ehb.be>.

Solliciteren kan enkel digitaal via onze vacaturesite. Registreer je en voeg je cv, diploma, motivatiebrief en eventueel portfolio toe aan je profiel. Eenmaal je geregistreerd bent, dien je ook nog te solliciteren voor deze functie. **Sollicitaties die ons niet op tijd bereiken via onze site, kunnen we helaas niet aanvaarden. Let er dus op dat je alle stappen goed doorloopt. Na een geslaagde sollicitatie krijg je een bevestigingsmail.**

Op 17/08/2022 wordt de vacature afgesloten. In de dagen daarop screenen we alle kandidaturen op basis van het dossier in SES. We willen als hogeschool in het superdiverse Brussel een weerspiegeling zijn van de maatschappij; daarom houden we

bij de selectie van kandidaten enkel rekening met je diploma, vaardigheden en kwaliteiten. Je leeftijd, afkomst, geslacht, geloof ... doen er niet toe.

Ben jij onze match, dan nodigt de selectiecommissie je uit voor **een gesprek**. Voor deze functie staat dit **gepland op 08/09/2022 (onder voorbehoud)**, houd hier alvast rekening mee in je agenda. Dit gesprek kan live of online doorgaan, meer informatie krijg je per mail wanneer je uitgenodigd wordt.

Nog een datum voor je agenda: op 24/10/2022 organiseren we een hogeschoolbrede onthaaldag voor alle nieuwe medewerkers. Je leert hier meer over de hogeschool en centrale diensten, zet je eerste stappen in het vormingstraject voor nieuwe docenten en je leert er je nieuwe collega's beter kennen tijdens een gezellige broodjeslunch.

Vragen?

Heb je vragen over de inhoud van de functie dan kan je contact opnemen met dhr. Tom Minnen via tom.minnen@ehb.be .

Heb je administratieve vragen dan kan je terecht bij de personeelsdienst via ses@ehb.be