



Infobrochure

OCMW Temse werft aan in vervangingscontract:

Hulpkok (D1-D3)

Voltijds – contractueel

Het OCMW

Het OCMW-Temse omvat naast haar uitgebreide centrale diensten (personeelsdienst, financiële dienst, dienst facility technische dienst, ...) en sociale diensten (algemeen, rechtshulp en schuldbemiddeling, gezinszorg, poetsdienst, klusjesdienst, LOI, onderwijsopbouwwerk, projectwerking) tevens 3 residentiële ouderenvoorzieningen met een centrale keuken in eigen beheer en een lokaal dienstencentrum.

De jobinhoud

Je staat in voor het aanbod van kwalitatieve, aangepaste, dieetgerichte, afwisselende en verzorgde maaltijden aan de bewoners van onze woonzorgcentra en personeel. Je houdt rekening met de wettelijke regels inzake voedingshygiëne.

De functie-inhoud

t.a.v. bewoners woonzorgcentra, serviceflatbewoners, OCMW-personeel :

- (zelfstandige) bereiding van kwalitatieve, dieetgerichte warme maaltijden, waarbij een hoge hygiënische norm wordt gehanteerd.
- meewerken aan een correcte portionering (samenstelling van de plateaus) van de maaltijden aan de middagband.
- eindverantwoordelijke voor de juiste portionering aan de avondband.

t.a.v. leveranciers, personen in externe instanties, ... :

- eventueel rechtstreeks bestellen van direct te verwerken voedingswaren
- aannemen en nakijken van leveringen volgens procedure

t.a.v. medewerkers, collega's van de productiekeuken :

- samenwerking en collegialiteit.
- geeft onder de leiding van de productiechef bij de bereiding van de maaltijden deelopdrachten aan de schoonma(a)k(st)ers en houdt er toezicht op.
- uithalen van goederen uit het weekmagazijn
- eetbonnetjes van personeel en serviceflatbewoners ophalen en verwerken.

t.a.v. collega's van de andere diensten/afdelingen/instellingen/... binnen het OCMW :

- samenwerking in overleg.
- bereiden van de vergaderlunches.

t.a.v. de productiechef :

- rapporterings- en signaalfunctie
- is verantwoordelijke kok tijdens het weekend, feestdagen en bij afwezigheid van de kok.
- adviesfunctie inzake evaluatie van de schoonma(a)k(st)ers

algemeen :

- verantwoordelijk voor het goed beheer van het toevertrouwde werkmateriaal
- mede instaan voor een correcte en vriendelijke sfeer
- meewerken aan brand- en evacuatieoefeningen
- in opdracht van de productiechef het uitvoeren van overige taken passend binnen de doelstellingen van de dienst
- het meehelpen verzorgen van officiële recepties, animatiefeestjes rustoorden, personeelsfeest, ...

Functiespecifiek profiel**Kennis :**

- een degelijke beroepskennis
- kennis van de elementaire hygiënische voorschriften binnen een voedingsdienst
- basiskennis dieetgericht koken

Vaardigheden :

- inzicht hebben in de organisatie van de opgelegde taken
- getuigen van een logisch denkvermogen
- kunnen werken in georganiseerd verband en leiding kunnen aanvaarden
- zelfstandig taken kunnen uitvoeren volgens een voorafbepaald werkschema
- technische kookvaardigheid
- kunnen doseren

Attitudes :

- verantwoordelijkheidszin.
- collegiaal zijn.
- stiptheid en afspraken nakomen.
- zin afwerking en hygiëne.
- zuinig omgaan met voedingswaren en grondstoffen.
- bereidheid tot ploegen- en weekendwerk
- bereidheid om occasioneel buiten de diensturen te werken
- bereidheid tot regelmatige bijscholing
- oog hebben voor de arbeidsveiligheid.

Andere persoonskenmerken :

- onberispelijke persoonlijke hygiëne.

De voornaamste toelatings- en aanwervingsvoorwaarden:

- Minstens 3 jaar relevante werkervaring kunnen bewijzen,
- houder zijn van een diploma of getuigschrift van het hoger secundair beroepsonderwijs binnen een erkende hotelschool of grootkeukenopleiding strekt tot aanbeveling.

Aanbod

- Salaris conform de D1-D3 barema's, maaltijdcheques, fietsvergoeding,
- hospitalisatieverzekering (na 1 jaar tewerkstelling)
- Een interessante verlofregeling

Reeds gepresteerde nuttige diensten in andere openbare besturen of overheidsinstellingen tellen onbeperkt mee voor het bepalen van de geldelijke anciënniteit (trap weddeschaal). Functierelevante ervaring bij een andere overheid, telt ook mee voor schaalanciënniteit (of men start in B1 of al onmiddellijk in B2 of B3).

Gepresteerde nuttige diensten in de private sector (of als zelfstandige), kunnen tot een maximum van 8 jaar worden meegeteld voor de berekening van de geldelijke startanciënniteit (trap weddeschaal).

Voor een persoonlijke loonsimulatie mail naar personeelsdienst@ocmwtemse.be

Tewerkstellingsplaats: Centrale keuken te Temse

Verloop solliciteren

- **Mondeling gesprek**, gaat door op 1 maart 2019
Evaluatie van de overeenstemming van het profiel van de kandidaat, met de specifieke vereisten van de functie, evenals van zijn motivatie en van zijn interesse voor het werkterrein.

Op 26 februari zal u schriftelijk verwittigd worden of uw kandidatuur al dan niet werd aanvaard na CV-selectie.

Hoe solliciteren?

De kandidaatstellingen worden gericht aan OCMW-Temse, t.a.v. Vast Bureau. Kouterstraat 1, 9140 Temse of info@ocmwtemse.be met vermelding van "kandidatuur hulpkok"

Bezorg ons uiterlijk tegen **24 februari** een CV, motivatiebrief, kopie van een relevant diploma en uittreksel uit het strafregister (datum poststempel of e-mailbericht telt).