

**Het OCMW van Vorst zoekt voor haar leef- en verzorgingstehuis:
2 keukenhulpen (M/V) niveau E1
Contract van bepaalde duur 1 jaar- halftijds**

OPDRACHT

- De concrete productie van de maaltijden verzekeren met strikte naleving van de hygiënenormen en dieetvoorschriften teneinde een gezonde, evenwichtige, gevarieerde en kwaliteitsvolle voeding aan te bieden aan alle bewoners, aan de bezoekers, aan de begunstigden, aan de seniorencentra en aan de crèche.
- Werken onder de leiding van het hoofd en de beheerder van de keuken.
- Deelnemen aan de activiteiten in Val des Roses.

BESCHRIJVING VAN DE TAKEN VAN DE KEUKENHULP

De keukendienst organiseren en de taken plannen.

- Onder het gezag van het hoofd en van de beheerder van de keuken plant de keukenhulp de taken die worden vastgelegd in de werkorganisatie en voert hij ze uit teneinde de maaltijden tijdig te bereiden voor de verschillende diensten van de dag (kamers, salons, restaurant, geleverde maaltijden).
- Hij respecteert de hoeveelheden en de voedingskwaliteiten, maar ook de in de instelling geldende werkprocedures. Hij dient het team, het hoofd alsook de beheerder van de keuken te informeren over elke vastgestelde afwijking op dit vlak.
- Hij verdeelt de maaltijden in porties. Hij zorgt ervoor dat de wagens worden geladen (hoeveelheid, kwaliteit van het materiaal en van het eten) en dat de maaltijden op het juiste tijdstip worden geserveerd.
- Hij dient de werkprocedures, de preventiemaatregelen en de hygiëneregels (materieel en menselijk) steeds na te leven. Hij zorgt voor een dagelijkse follow-up van de algemene staat van de keuken en meldt elke onregelmatigheid aan het team, aan het hoofd en aan de beheerder van de keuken. Hij past de HACCP-normen toe (temperatuuroptnames, proefbord, traceerbaarheid en bijhouden van de nodige documenten). Hij draagt zorg voor al het materiaal waar de keuken mee is uitgerust.
- Hij geeft in alle omstandigheden blijk van respect, beschikbaarheid, vriendelijkheid tegenover iedere persoon die in de instelling aanwezig is (personeel, vrijwilligers, bewoners, familie van bewoners ...).

Over de nodige producten en materialen beschikken voor de goede uitvoering van de taken van de dienst.

- Hij verzorgt de goede werking en het onderhoud van het materiaal in de keuken (frietketel, mixer, snijmachine ...).
- Hij informeert zijn verantwoordelijke over de nodige materialen en/of producten voor de productie.
- Hij bergt de bestellingen op de juiste plaats op (droge voorraadkamer, koelkamer ...) volgens de FIFO/FEFO-methode. Hij zorgt voor de bevoorrading van de benodigdheden voor de voeding van alle bewoners, bezoekers, begunstigden, seniorencentra en de crèche.

Deelnemen aan de in het tehuis gerealiseerde activiteiten.

- Meehelpen bij de in het tehuis gerealiseerde activiteiten.
- Hulp bieden aan de dienst Keukenhulparbeiders indien nodig.

Blijk geven van teamspirit en van een dynamische ingesteldheid bij de implementatie van nieuwe technieken, nieuwe materialen,...

- Deelnemen aan de integratie en het onthaal van nieuwe personeelsleden of stagiairs in het team.
- Deelnemen aan interne en externe opleidingen.
- Steunen van het levensproject dat in Val des Roses wordt ontwikkeld.

PROFIEL EN VEREISTE COMPETENTIES

Institutionele competenties

- kennis van de belangrijkste concepten van de werking van het OCMW;
- kennis van het arbeidsreglement;
- kennis van het organigram en van de structuur van het OCMW.

Relationele en individuele competenties

- samen met anderen werken aan de verwezenlijking van gemeenschappelijke doelstellingen (betreffende de opdrachten van de dienst of de instelling, of betreffende een project);
- delen van middelen (kennis, informatie, advies, materiaal ...);
- ondersteunende en solidaire houding.
- Omgaan met agressiviteit: kalm blijven in alle omstandigheden en conflicten vermijden.
- Omgaan met stress: kalm en gestructureerd kunnen omgaan met onvoorziene omstandigheden en noodsituaties en professioneel en correct communiceren in stresssituaties.
- Werken in teamverband: het werk en de mening van anderen begrijpen en respecteren; de gemeenschappelijke doelstellingen van de groep verwezenlijken door bij te dragen aan een positief groepsklimaat en continu informatie delen die relevant is voor het teamwerk.
- Organisatie van het individuele werk: u werkt op nauwkeurige en correcte wijze en u kunt uw taken organiseren en uw tijd beheren.

Vakbekwaamheden

- kennis inzake keukenaangelegenheden, productie, aanvullende opleiding in grootkeukens.
- aanbrengen van originele ideeën voor het oplossen van problemen die zich kunnen stellen, teneinde het arbeids- of leefklimaat te verbeteren.

INFORMATIE OVER DE IN TE VULLEN FUNCTIE

- Contract van bepaalde duur
- Arbeidsstelsel: halftijds
- Kosten van het openbaar vervoer volledig terugbetaald
- Aantrekkelijke verlofregeling

Volledige kandidatuur (**cv, motivatiebrief, diploma**) te versturen naar recrutementcpas@publilink.be
voor 18 augustus 2017