

Het OCMW van Aarschot staat voor een toegankelijk en klantvriendelijk, sociaal maatschappelijk georiënteerde organisatie met bijzondere aandacht voor de meest zwakkeren in de samenleving. De kerntaak bestaat erin mensen de mogelijkheid te bieden een leven te leiden dat beantwoordt aan de menselijke waardigheid. Daartoe zetten wij in op resultaatgerichte maatschappelijke hulpverlening enerzijds en een zorgconcept voor ouderen anderzijds met een kwalitatief hoogstaand aanbod van diverse dienstverlening aan huis en in (woon)zorgvoorzieningen (WZC Sint-Rochus, dagverzorgingscentrum de Poort, kortverblijf de Passant en assistentiewoningen Gesloten Hof en Orleanshof). Het Lokaal Dienstencentrum Orleanshof wil een ontmoetingscentrum zijn voor de Aarschotse senioren waar zij activiteiten van algemene, informatieve, recreatieve en vormende aard kunnen volgen.

Het OCMW van Aarschot is op zoek naar een

diensthooft keuken

contractueel voor onbepaalde duur - voltijds (38u/38u)

Het keukenteam van WZC Sint-Rochus staat in voor een afwisselend en aantrekkelijk menu door de dagelijkse bereiding van gezonde en verse warme maaltijden en broodmaaltijden waarbij zoveel mogelijk rekening wordt gehouden met wensen, noden en gewoontes van de gebruikers.

Als verantwoordelijke van de keuken zorg je voor de coördinatie van het team, van alle bereidingen en van de maaltijdbedeling aan bewoners en buurtrestaurants, rekening houdend met ziektepatronen, allergenen, de geldende reglementeringen en procedures, waarbij de maaltijden voldoen aan de hygiënische, nutritionele en HACCP normen. Hierbij kan je beroep doen op een softwaretoepassing voor voedingsbeheer. Het diensthooft voert ook de taken van diëtist uit zoals opsporen van voedingsproblemen bij de bewoners, het verlenen van voedingsadviezen, ...

Je voldoet aan de algemene toelatings- en aanwervingsvoorwaarden en bent in het bezit van het diploma professionele bachelor voedings- en dieetkunde of gelijkwaardig, zodat je voldoet aan de kwalificatievoorwaarden van diëtist. Enige ervaring hebben met leidinggeven en/of werken in een grootkeuken is een pluspunt.

Aanbod

Er wordt een wervingsreserve aangelegd voor de duur van twee jaar.

Een verloning volgens IFIC categorie 16: het bruto maandsalaris aan huidige index bedraagt voor een voltijdse tewerkstelling minimum 3.647,46 euro en maximum 5.851,68 euro.

Het OCMW stimuleert gelijke kansen en diversiteit en biedt een zeer interessante verlofregeling aan.

Je kan genieten van volgende extralegale voordelen:

- Maaltijdcheques van € 8/gewerkte dag (met eigen bijdrage van € 1,09)
- Een gratis hospitalisatieverzekering en voordeeltarief voor partner en kinderen
- Fietsvergoeding van 0,25 €/km voor woon-werkverkeer
- Volledige terugbetaling openbaar vervoer woon-werk verkeer
- Vakantiegeld, eindejaarstoelage en attractiviteitstoelage
- Aansluiting bij GSD-V: kortingen (op reizen, pretparken, bioscopen,...), premies bij belangrijke gebeurtenissen in je leven en tussenkomsten in medische kosten
- Tweede pensioenpijler (aanvullend pensioenstelsel)
- Opleidings- en ontwikkelingskansen

Aarschot, parel van het Hageland, heeft een centrale ligging en is vlot bereikbaar vanuit verschillende regio's zowel met de wagen, fiets als met het openbaar vervoer.

Selectieprocedure

De selectieprocedure bestaat uit een schriftelijke en een mondelinge selectie. De kandidaten die toegelaten worden zullen hier minstens 14 kalenderdagen op voorhand per e-mail of telefonisch van in kennis gesteld worden waarbij hen ook het specifieke tijdstip waarop ze worden verwacht voor de selectieprocedure zal worden meegedeeld.

Interesse?

Meer informatie in verband met deze betrekking, de voorwaarden, de procedure en de functiebeschrijving kan je bekomen bij de personeelsdienst van de stad & OCMW Aarschot, Ten Drossaarde 1 te 3200 Aarschot, telefoon: 016 49 94 25, e-mail: selectie@ocmw-aarschot.be

Om geldig te kandideren voor deze aanwervingsprocedures bezorg je ons: je sollicitatiebrief en CV, een afschrift van je diploma, je erkenning of visum van diëtist, een uittreksel uit het strafregister (niet ouder dan 3 maanden voorafgaand aan de uiterste inschrijvingsdatum) en eventueel je taalattest¹, **uiterlijk op vrijdag 10/02/2023:**

- bij voorkeur via inschrijving via een elektronisch formulier via de link:
→ <https://www.jobsolutions.be/register/14398-42>
- bij een per post aangetekend verzonden sollicitatie
→ deze dient uiterlijk op 10/02/2023 afgestempeld te zijn (datum van poststempel geldt)
- bij een persoonlijk overhandigde sollicitatie
→ deze dient uiterlijk op 10/02/2023 afgegeven te zijn aan de infobalie op het stadhuis (tijdstip van persoonlijke afgifte wordt beschouwd als tijdstip van indiening van de kandidatuur)

Kandidaturen per e-mail komen niet in aanmerking. Wij vragen bij voorkeur alle documenten te bezorgen ten laatste op 10/02/2023. Indien dit niet het geval is, kan je 'onder voorbehoud' worden toegelaten tot de selectieprocedure.

¹ volgens minimaal ERK-niveau C1 / richtgraad 4 voor lezen en luisteren en ERK-niveau B2 / richtgraad 3 voor schrijven en spreken of het bewijs van een diploma in de Nederlandse taal

Functiebeschrijving

Functie

Graadnaam: diensthoofd

Afdeling: zorg

Funcienaam: diensthoofd keuken

Dienst: WZC Sint-Rochus

Funciefamilie: hiërarchisch
leidinggevende

Subdienst: Keukenteam

Functionele loopbaan: B1-B3

Code:

Doel van de entiteit

Het departement ouderenzorg wil op elke zorgvraag een gepast antwoord bieden, rekening houdend met de behoeften van de klant. Het departement streeft de realisatie na van een geïntegreerde naadloze zorg in de afdelingen thuiszorg, dienstencentrum, centrum voor dagverzorging, assistentiewoningen, kortverblijf en woonzorgcentrum.

Het woonzorgcentrum Sint-Rochus is gespecialiseerd in de residentiële opvang van fysiek zorgbehoevende bejaarden of personen met dementie.

De keuken staat in voor een afwisselend en aantrekkelijk menu door de dagelijkse bereiding van gezonde en verse warme maaltijden en broodmaaltijden waarbij zoveel mogelijk rekening wordt gehouden met wensen, noden en gewoontes van de gebruikers.

Het diensthoofd van de keuken zorgt voor de coördinatie van het keukenteam, de maaltijdbereiding en bedeling van de maaltijden aan bewoners en buurtrestaurants, rekening houdend met ziektepatronen en allergenen, de geldende reglementeringen en procedures, teneinde maaltijden te kunnen aanbieden die voldoen aan de hygiënische, nutritionele en HACCP normen en volgt dit op d.m.v. het gebruik van het voedingssoftwarepakket. Indien het diensthoofd een diploma voeding- en dieetkunde heeft worden de taken van diëtist geïntegreerd.

Plaats in de organisatie

Werkt onder leiding van en rapporteert aan departementshoofd ouderenzorg-directeur WZC. Geeft functioneel leiding aan het keukenpersoneel: kok, hulpkoks, keukenhulpen en ev. diëtist.

Voor kennisname

Schrijf "voor kennisname", vul datum en naam in en plaats uw handtekening

	Personeelslid	Direct Leidinggevende
"Voor kennisname"		
Datum		
Handtekening		
Naam		

Functiebeschrijving

Kernresultaten

Coördinatie en leiding van de entiteit

Doel: continuïteit en kwalitatieve werking van de entiteit garanderen

Dit omvat onder meer de volgende concrete taken:

- coördineren van de dagelijkse, wekelijkse en maandelijkse activiteiten van de entiteit door het maken van duidelijke afspraken en het uitzetten van praktische regels
- leiding geven aan, optimaal inzetten van keukenmedewerkers en instaan voor de continuïteit van de entiteit
- zorgen voor een efficiënte opvang van nieuwe medewerkers, opstellen van een individueel ontwikkelingsplan voor alle medewerkers, detecteren van hun opleidingsbehoeften en stimuleren van de betrokkenheid van de medewerkers
- oplossen van diverse personeelsgerelateerde problemen van de dienst op (vb. verzuim, conflicten, personeelsbezetting) in samenwerking met de hiërarchisch verantwoordelijke en de personeelsdienst
- mogelijkheden zoeken om de werking van de keuken, cafetaria en buurtrestaurants te optimaliseren (nieuwe apparatuur, nieuwe recepturen, ...)
- het keukenpersoneel alle voedingsnoden van de bewoner kenbaar maken, zodat elke bewoner iedere maaltijd de juiste maaltijd ontvangt
- waken over de uitvoering van de opdrachten, het geven van richtlijnen aan en controleren van het werk van de medewerkers teneinde de voorziene hoeveelheden en variëteiten te kunnen aanbieden
- toezien dat de materialen en grondstoffen ter beschikking zijn om de medewerkers toe te laten hun taken uit te voeren
- tijdig opstarten, zorgvuldig (doen) toepassen en opvolgen van de diverse projecten en administratieve procedures
- coördineren en opvolgen van specifieke belangrijke dossiers en projecten
- zorgen voor een projectmatig en gestructureerde aanpak van het werk
- in overleg met de directeur en de personeelsdienst advies verlenen m.b.t. aanwerving en ontslag
- beslissingen van de directie toelichten aan de medewerkers en implementeren binnen de dienst
- contacteren van de technische dienst en externe herstellende voor het onderhoud van het materiaal van de keuken
- het toegewezen budget van de keuken opvolgen

Welzijn van de bewoner

Opsporing van voedingsproblemen bij de bewoner en het verlenen van voedingsadvies aan bewoners en familie

Doel: preventie, detectie en nazorg van voedingsproblemen teneinde een evenwichtig voedingsprogramma op te stellen aangepast aan de behoeften en noden van bewoners

Dit omvat onder meer de volgende concrete taken:

Funcatiebeschrijving

- uitwerken van een controlesysteem van alle voedingsproblemen en actualisatie volgens aanvraag van dokters, diensthoofden, ziekenhuizen, ... zodat de bewoner steeds individueel aangepaste (dieet)voeding ontvangt die de voedingsproblemen en de daardoor ontstane ongemakken, helpt oplossen
- in samenspraak met de logopedist realiseren van een juist aanbod voor de bewoners met slikmoeilijkheden en
- aan de bewoners en familie advies verlenen met het oog op de opvoeding inzake een gezonde en evenwichtige voeding en hen overtuigen van het belang van het volgen van diëten en speciale voedingsprogramma's

Organisatie en coördinatie van de maaltijdbereiding en -bedeling

Toezicht houden op de bereiding en op de kwalitatieve bereiding van de maaltijden, portionering en bedeling van de maaltijden.

Doel: het leiden en organiseren van de keuken teneinde de kwaliteit van de maaltijden te waarborgen en een evenwichtige voeding te kunnen aanbieden die voldoet aan de hygiënische, nutritionele en HACCP normen.

Dit omvat onder meer de volgende concrete taken:

- opmaken van menuplanning in samenspraak met de kok en ev. de diëtist
- beheren van de voorraden
- bestellingen tijdig organiseren
- controleren van bestellingen en leveringen van goederen en terugsturen niet conforme of verkeerde leveringen naar de leverancier
- opzoeken en invoeren van methodeverbeteringen in het voedingsproces
- afwerken en controleren van de (dieet)maaltijden
- toezicht bij de (voor)bereiding van de voedingswaren en maaltijden
- controleren van de maaltijden volgens de HACCP richtlijnen en nutritionele normen
- toezicht houden op een correcte portionering
- toezicht houden bij de maaltijdbedeling naar de verschillende afdelingen
- oplossen van noden, behoeften en tekorten vastgesteld tijdens de bedeling
- de maaltijden van de bewoners aanpassen aan een eventuele veranderde fysische of psychische toestand van de bewoner, in overleg met de diensthoofden en de arts
- zorgen voor een correct gebruik van de bereide maaltijden: aanpassen van portionering en frequentie aan de behoefte van de bewoners en verkwisting en misbruik vermijden
- toezicht houden bij het opbergen van voedingswaren

Hygiëne en veiligheid

Treffen van handelingen rond hygiëne en doen naleven van minimale normen rond hygiëne.

Doel: mogelijke risico's van contaminaties en infectieziekten en de gevolgschade beperken

Dit omvat onder meer de volgende concrete taken:

- toezien op de naleving van de hygiëne volgens de HACCP voorschriften in de centrale keuken, het afwaslokaal, de verdeelkeuken op de verpleegeenheden,

Funcatiebeschrijving

zowel bij de bereiding, de distributie, de schoonmaak en de afvalverwijdering en hieromtrent richtlijnen geven

- oplossen van onhygiënische situaties zowel bij personen als op de werkvloer
- de normen vastgelegd door FAVV (Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen), doen naleven en advies geven inzake het voorkomen van MRSA, corona, salmonella en andere besmettingen via de voedselketen
- al het keukenpersoneel op een correcte manier inlichten en doen naleven van de geldende voorschriften i.v.m. diëten, HACCP, gebruik van toestellen en materialen (a.h.v. veiligheidsinstructiekaarten)
- doen opbergen van voedingswaren met respect voor FIFO (First in, First Out)
- de nodige dagelijkse controles (doen) uitvoeren i.v.m. HACCP richtlijnen en (laten) registreren
- opvolgen drinkwaterkwaliteit

Administratie

Het voedingsschema van de bewoner administratief opvolgen d.m.v. specifieke voedingssoftware.

Doel: de kwaliteit van de dienstverlening en het samenstellen van menu's optimaliseren om een evenwichtig voedingsprogramma op te stellen, aangepast aan de behoeften van de bewoners zodat iedere bewoner dagelijks de correcte maaltijden ontvangt

Dit omvat onder meer de volgende concrete taken:

- de administratie m.b.t. de organisatie van de dienst voeren in de beschikbare voedingssoftware: opvolgen van de maaltijdkeuze, bereidings- en bestelprocessen
- in samenspraak met bewoners, familie, diensthoofden, dokters, ... de voedingen voortdurend aanpassen volgens de eventuele veranderde noden
- uitwerken van procedures voor het vlotte verloop van de werkzaamheden binnen de entiteit
- omschrijven van inhoudelijke vereisten voor overheidsopdrachten voor de keuken
- beheren van de inventarissen van goederen, toestellen en materialen

Multidisciplinair samenwerken met andere diensten en collega's

Op een multidisciplinaire manier samenwerken met anderen.

Doel: het creëren van een zo optimaal mogelijk woon- en leefklimaat voor de bewoners door het ondersteunen van een open interne communicatie naar alle disciplines binnen de organisatie.

Dit omvat onder meer de volgende concrete taken:

- bespreken van het optimale voedingsprogramma met de andere zorgverleners in kader van het multidisciplinair werkoverleg op basis van de evoluties in het vakdomein en rekening houdend met de anamnese van de bewoner
- informatie uitwisselen met de medewerkers van de keuken, collega's en leveranciers over specifieke maaltijden, keukentoeestellen, veiligheidsvoorschriften, ...

Funcatiebeschrijving

- deelnemen aan teamvergaderingen en verschillende multidisciplinaire vergaderingen, samenwerken met het medisch, paramedisch, hotel- en verzorgend personeel om een optimale opvolging van de bewoners te verzekeren
- meewerken aan projecten of processen die verschillende zorgdomeinen of therapieën doorkruisen
- selecteren van dieetproducten, voedingscomponenten en medische sondevoeding in overleg met de kok en ev. de diëtist
- waken over de voedings-, hygiënische en smaak kwaliteit van de bereidingen door het optimaliseren van het voedseltraject (ingrediënten, infrastructuur, materiaal en architectuur)
- actief meewerken bij planning en organisatie van allerhande activiteiten
- een cultuur bevorderen waarin de beschikbare mogelijkheden op vlak van voeding op de best mogelijke wijze ten goede komen aan de bewoners
- signaleren van noden, behoeften en tekorten van de keuken aan de directeur van het WZC

Kwaliteitshandboek

Het kwaliteitshandboek opvolgen.

Doel: meewerken aan de ontwikkeling en implementatie van het kwaliteitshandboek en naleven van de procedures

Dit omvat onder meer de volgende concrete taken:

- toepassen van het kwaliteitshandboek
- aanbrengen van verbeterinitiatieven
- meewerken aan het in kaart brengen en optimaliseren van procedures

Wetgeving en regelgeving

Zich op de hoogte houden van de ontwikkelingen rondom de wetgeving en regelgeving van belang voor de entiteit.

Doel: de entiteit voorzien van de nodige kennis voor het uitvoeren van de taken

Dit omvat onder meer de volgende concrete taken:

- de nodige vakkennis opdoen en de opgedane kennis integreren in de werking van de organisatie
- wetgeving en regelgeving kunnen toepassen
- vakgerichte informatie raadplegen
- op de hoogte zijn van veiligheidsvoorschriften en signaleren van gebreken
- wijzigingen inzake HACCP implementeren

Functiebeschrijving

Functieprofiel

De definities en gradaties van de technische en gedragscompetenties worden ter beschikking gesteld in de competentiegids. Per competentie worden 3 gradaties onderscheiden. Een hogere gradatie impliceert steeds dat de lagere gradatie ook is verworven.

Technische Competenties

Cluster	Competentie	Gradatie		
		elementair	voldoende	grondig
PC vaardigheden	Tekstverwerking (word)	X	X	
	Rekenbladen (excel)	X	X	
	Presentaties (powerpoint)	X		
	PIM (outlook)	X	X	
	Software eigen aan de functie	X	X	X
Wetgeving en regelgeving	Wetgeving en regelgeving i.v.m. de organisatie	X	X	
	Wetgeving en regelgeving i.v.m. de functie	X	X	
Werking en werkmiddelen	Werking van de organisatie	X	X	
	Werkmiddelen en werkmethodeken i.v.m. de functie	X	X	X
	Procedures en procesbeheer	X	X	X
	Projectmatig werken	X	X	X
	Financieel management i.v.m. de functie	X		
	Communicatiemanagement i.v.m. de functie	X		

Gedragscompetenties

Cluster	Competentie	Gradatie		
		gradatie 1	gradatie 2	gradatie 3
Beheersmatige vaardigheden	Plannen en organiseren	X	X	X
Informatieverwerkend gedrag	Analytisch denken	X	X	
Interactief gedrag	Assertiviteit	X	X	
	Empathie	X	X	
	Mondelinge communicatie	X	X	X
	Schriftelijke communicatie	X	X	
	Netwerken	X		
Interactief gedrag	Teamwerk en samenwerking	X	X	
Leiderschap	Leiding geven	X	X	X
Persoonsgebonden gedrag	Flexibiliteit	X	X	X
	Kwaliteit en nauwgezetheid	X	X	X
	Leerbereidheid	X	X	
	Stressbestendigheid	X	X	
Probleemoplossend gedrag	Besluitvaardigheid	X	X	
	Initiatief	X	X	X
	Klantgerichtheid	X	X	X
Waardegebonden gedrag	Loyauteit	X	X	X
	Integriteit	X	X	X