

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, Centrum voor dagverzorging 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

## kok

### **voltijds – contractueel voor onbepaalde duur - niveau C**

Als kok sta je in voor de coördinatie van het keukengebeuren binnen het woonzorgcentrum St-Rochus zodat onze bewoners en gebruikers van de buurtrestaurants een afwisselend, aantrekkelijk en gezond menu voorgeschoteld krijgen dat afgestemd is op hun wensen, noden en gewoontes. Onder leiding van het diensthoud creëer je kwaliteitsvolle recepten en stuur je de keukenmedewerkers mee aan. Koken is je passie en je kan dit in praktijk toepassen in onze grootkeuken. Je waakt nauwgezet over de hygiëneregels en bent verantwoordelijk voor voorraadbeheer en de bijbehorende administratie.

### **Profiel:**

Je voldoet aan de algemene toelatingsvoorwaarden (waaronder de vereiste taalkennis), je bent in het bezit van een diploma secundair onderwijs of hiermee gelijkgesteld diploma dat een voorbereiding biedt op het beroep van kok (hotel, grootkeuken, restaurant en keuken of kok) of je hebt minimaal 3 jaar relevante beroepservaring in een professionele keuken. Je hebt een basiskennis van de OCMW werking en HACCP regelgeving, werkt graag in groep en bent flexibel, integer, loyaal, nauwkeurig en klantgericht.

### **Aanbod:**

#### **Er wordt eveneens een wervingsreserve aangelegd voor de duur van 2 jaar.**

Je krijgt een contract voor onbepaalde duur en werkt van maandag tot vrijdag van 7u30 tot 15u30. De verloning wordt berekend volgens niveau C (C1-C3): het bruto maandsalaris aan huidige index bedraagt minimum 2.258,22 euro. Gezien het beroep van chef-kok grootkeuken een knelpuntberoep is zal relevante beroepservaring in de privésector of als zelfstandige meetellen bij bepaling van de anciënniteit. De aanwerving gebeurt d.m.v. een aanwervingsexamen. Het OCMW stimuleert gelijke kansen en diversiteit en biedt een zeer interessante verlofregeling aan.

Je kan bovendien 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 0,27 €/km voor woon-werkverkeer
- Volledige terugbetaling openbaar vervoer woon-werk verkeer
- Vakantiegeld, eindejaarstoelage en attractiviteitspremie
- 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
- Gratis zwembeurten in het stedelijk zwembad

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 o.a. uit een praktische proef. Als je hiervoor slaagt volgt er een mondeling selectiegedeelte.

## 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](mailto:selectie@ocmw-aarschot.be)

Om geldig te kandideren voor deze aanwervingsprocedures bezorg je ons tegen uiterlijk **maandag 11/12/2023**:

je sollicitatiebrief, curriculum vitae, een afschrift van je diploma, een recent uittreksel uit het strafregister (dat niet ouder mag zijn dan 3 maanden voorafgaand aan de uiterste inschrijvingsdatum) en je taalattest<sup>1</sup> indien je geen diploma secundair onderwijs behaalde in de Nederlandse taal

- bij voorkeur via inschrijving aan de hand van een elektronisch formulier via de link:  
→ <https://www.jobsolutions.be/register/17767-16> of
- via een per post aangetekend verzonden sollicitatie of
- via een persoonlijk overhandigde sollicitatie (af te geven aan de infobalie op het stadhuis)

gericht aan de dienst Personeel.

Als datum van indiening van je kandidatuur wordt beschouwd: datum van de online inschrijving, van de poststempel of van de persoonlijke afgifte tegen ontvangstbewijs.

*Kandidaturen per e-mail komen niet in aanmerking.*

*Je kandidatuur zal slechts in aanmerking genomen worden als alle bovenvermelde bewijsstukken bij je schrijven gevoegd zijn.*

---

<sup>1</sup> volgens minimaal ERK-niveau B1 / richtgraad 2

# Functiebeschrijving

## Functie

<b>Graadnaam:</b> technisch assistent	<b>Afdeling:</b> zorg
<b>Functienaam:</b> kok	<b>Dienst:</b> WZC Sint-Rochus
<b>Functiefamilie:</b> technisch uitvoerenden	<b>Subdienst:</b> keukenteam
<b>Functionele loopbaan:</b> C1-C3	<b>Code:</b>

## 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 dementerenden.

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

## Plaats in de organisatie

Werkt onder leiding van en rapporteert aan het diensthoofd van de keuken.  
Geeft functioneel leiding aan de hulpkoks en keukenhulpen bij afwezigheid van het diensthoofd.

## Voor kennisname

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

	Personeelslid	Direct Leidinggevende
<b>"Voor kennisname"</b>		
<b>Datum</b>		
<b>Handtekening</b>		
<b>Naam</b>		

# Functiebeschrijving

## **Kernresultaten**

### **Maaltijdbereiding en -verdeling**

Op een correcte kwalitatieve en kwantitatieve manier maaltijden bereiden en verdelen.

Doel: Het bereiden van maaltijden volgens de recepten en binnen de geldende voorschriften, teneinde een evenwichtige voeding te kunnen aanbieden die voldoet aan de hygiënische, nutritionele en HACCP normen

Dit omvat onder meer de volgende concrete taken:

- de keuken organiseren volgens de richtlijnen van het diensthoofd
- tijdig klaarzetten van de ingrediënten en deze samen met hulpkoks en keukenhulpen schoonmaken en snijden
- de maaltijden bereiden samen met hulpkoks en keukenhulpen
- richtlijnen geven aan het keukenpersoneel bij het bereiden van de maaltijden teneinde de voorziene hoeveelheden en variëteiten te kunnen aanbieden
- het kookproces opvolgen en controleren van temperaturen en hygiënerichtlijnen
- het behandelen van de maaltijden in navolging van de instructies van het diensthoofd (bv mixen voor bewoners met slikmoeilijkheden)
- de maaltijden juist portioneren volgens de instructies van het diensthoofd
- toezien op het laden van de distributiewagens en warmhoudtoestellen
- organiseren van de broodmaaltijden
- de maaltijden correct verdelen en presenteren
- bewaren en verwerken van overschotten volgens de HACCP wetgeving
- toezicht houden op van de houdbaarheidsdatum van de voedingsmiddelen en goederen in het magazijn
- tijdig verwerken van bederfbare producten
- leveringsbonnen controleren met levering en deze volgens FEFO principe uitladen in magazijn, diepvries en koelcel
- prijsbewust werken

### **Schoonmaak keuken en afwas**

Toeziens dat de keuken, toestellen en materialen voldoen aan de vereiste normen van het HACCP en FAVV

Doel: Ervoor zorgen dat de lokalen, toestellen en materialen voldoen aan de regels en procedures inzake hygiëne en het naleven van de HACCP normen

Dit omvat onder meer de volgende concrete taken:

- controleren dat de keuken- en afwaslokalen correct zijn gepoetst
- coördineren afwas van keuken en bewoners
- onderhouden van keukengerei en -toestellen
- voorraad beheren van onderhoudsproducten en een correct gebruik hiervan stimuleren

# Functiebeschrijving

## **Hygiëne**

Te samen met hulpkoks en keukenhulpen handelen volgens de HACCP voorschriften.

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

Dit omvat onder meer de volgende concrete taken:

- doen naleven van de HACCP-voorschriften, zowel bij de voorbereiding, de bereiding, de distributie, de schoonmaak en de afvalverwijdering
- detecteren van onhygiënische situaties en signaleren aan het diensthoofd
- opvolgen instructies m.b.t. MRSA en andere infectieziekten
- controleren van de temperaturen van de koelkasten en diepvriezers
- correct verwijderen van afval

## **Multidisciplinair samenwerken met andere diensten en collega's**

Samenwerken met alle collega's van het WZC om zo een optimaal woon- en leefklimaat te creëren voor de bewoners

Doel: mee 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:

- deelnemen aan teamvergaderingen en werkgroepen
- mee inplannen en uitvoeren van speciale opdrachten (vb. feesten, recepties opendeurdagen, thema-activiteiten, noodpakketten, ...)
- informatie uitwisselen betreffende de dienstverlening m.b.t. de keuken, cafetaria en buurtrestaurants met externe leveranciers, collega's van andere diensten en bewoners
- bespreken van mogelijke aanschaf van apparaten en materialen samen met het diensthoofd van de keuken en van gebouwen en de interne preventieadviseur

## **Sociale noden**

Oog hebben voor en rekening houden met de door de verantwoordelijke geuite verwachtingen m.b.t. de maaltijden vanuit bedenkingen en suggesties van bewoners, familieleden, personeelsleden, bestuur, ...

Doel: bewaken van de tevredenheid over het maaltijdgebeuren

Dit omvat onder meer de volgende concrete taken:

- begrip tonen voor de wensen van de bewoners en bezoekers van de buurtrestaurants
- rekening houden met ieders eigenheid en situatie en inspelen op specifieke vragen en noden

## **Administratie**

Er voor zorgen voor dat alle materialen en grondstoffen tijdig ter beschikking zijn om hulpkoks en keukenhulpen toe te laten hun taken uit te voeren

Doel: de kwaliteit van de dienstverlening en het realiseren van de geplande maaltijden, aangepast aan de behoeften van de bewoners mogelijk maken zodat iedere bewoner dagelijks de correcte maaltijden ontvangt

Dit omvat onder meer de volgende concrete taken:

# Functiebeschrijving

- uitwerken van recepten
- een seizoensgebonden menuplanning opstellen, rekening houdend met de instructies en suggesties van de diëtist of diensthoofd en huisarts i.v.m. de aanpassing van de maaltijden aan de individuele gezondheidstoestand, eetmogelijkheden, wensen en gewoonten van de bewoners en dit registreren in de voedingssoftware
- tijdig bestellen van de nodige ingrediënten en producten en controleren van de geleverde goederen
- beheren en registreren van de stockvoorraad
- bij overheidsopdrachten de technische en kwalitatieve vereisten aanreiken aan de aankoopverantwoordelijke
- opzoeken en invoeren van procesverbeteringen

## **Wetgeving en regelgeving**

Zich op de hoogte houden van de ontwikkelingen rondom de wetgeving en regelgeving van belang voor de bereiding van maaltijden

Doel: de entiteit voorzien van de nodige kennis inzake grootkeuken

Dit omvat onder meer de volgende concrete taken:

- de nodige vakkennis opdoen en toepassen
- HACCP wetgeving en allergenenregelgeving kunnen toepassen
- toepassen van de veiligheidsvoorschriften

## **Kwaliteitshandboek**

Het kwaliteitshandboek raadplegen, volgen en updaten

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

Dit omvat onder meer de volgende concrete taken:

- toepassen en up-to-date houden van het kwaliteitshandboek aan de hand van de huidige normen en autocontrole gids
- aanbrengen van verbeterinitiatieven
- optimaliseren van procedures

*Verruimende bepalingen: op vraag van de direct leidinggevende verricht de werknemer ondersteunende taken van de eigen dienst of van andere diensten en voert taken uit opgedragen door directie of het beleid.*

# 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
Werking en werkmiddelen	Werking van de organisatie	X		
	Werkmiddelen en werkmethodeken	X	X	X
	Procedures en procesbeheer	X	X	
Wetgeving en regelgeving	Wetgeving en regelgeving m.b.t. de functie	X	X	
PC vaardigheden	Rekenbladen (excel)	X	X	
	Tekstverwerking (word)	X		
	Software eigen aan de functie	X		
	PIM (outlook)	X		

### Gedragscompetenties

Cluster	Competentie	Gradatie		
		gradatie 1	gradatie 2	gradatie 3
Beheersmatige vaardigheden	Plannen en organiseren	X	X	
Interactief gedrag	Mondelinge communicatie	X	X	
	Teamwerk en samenwerken	X	X	
	Assertiviteit	X		
Persoonsgebonden gedrag	Flexibiliteit	X	X	
	Kwaliteit en nauwgezetheid	X	X	X
	Stressbestendigheid	X	X	
	Leerbereidheid	X		
Probleemoplossend gedrag	Creativiteit	X	X	
	Initiatief	X	X	
	Klantgerichtheid	X	X	
Waardegebonden gedrag	Loyauteit	X	X	
	Integriteit	X	X	