

Vacaturebericht

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

hulpkok

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 hulpkok zorg je voor het bereiden van de maaltijden volgens de bestaande recepten en zorg je voor de gewenste dosering en verdeling van de maaltijden aan de bewoners en buurtrestaurants, rekening houdend met ziektepatronen, allergenen, nutritionele waarden, de geldende reglementeringen en procedures, waarbij alle maaltijden en de omgeving voldoen aan de HACCP normen.

Je voldoet aan de algemene toelatings- en aanwervingsvoorwaarden en hebt bij voorkeur enige ervaring met het bereiden van warme maaltijden in een (groot)keuken.

Aanbod

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

Een verloning volgens IFIC categorie 8: het bruto maandsalaris aan huidige index bedraagt voor een voltijdse tewerkstelling minimum 2.471,13 euro voor schoolverlaters en maximum 3.267,71 euro, met mogelijkheid tot volledige valorisatie van relevante beroepservaring. Je start in de beginfase op weekdays van 9u tot 17u om na een inwerkperiode mee te draaien in een beurtrol waarbij je slechts 1 op de 3 weekends werkt. Hierdoor heb je op termijn ook recht op maandelijkse "eindeloopbaandagen" vanaf 45 jaar en kan je eventueel nog een flexijob uitoefenen.

Het OCMW stimuleert gelijke kansen en diversiteit en biedt bovendien een zeer interessante verlofregeling aan (26 verlofdagen + 2 dagen dienstvrijstelling en 11 feestdagen).

Je kan genieten van volgende extralegale voordelen:

- Maaltijdcheques van 8 euro/gewerkte dag (met eigen bijdrage van 1,09 euro)
- Een gratis hospitalisatieverzekering en voordeeltarief voor partner en kinderen
- Woon-werkverkeer: fietsvergoeding 0,35 euro/km of volledige terugbetaling openbaar vervoer
- 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
- Gratis zwembeurten in het stedelijk zwembad
- 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 mondelinge en een praktische 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 met een duidelijke omschrijving van je opleiding en ervaring, een uittreksel uit het strafregister (niet ouder dan 3 maanden voorafgaand aan de uiterste inschrijvingsdatum) en eventueel je taalattest¹, **uiterlijk op maandag 06/05/2024:**

- bij voorkeur via inschrijving via een elektronisch formulier via de link:
→ <https://www.jobsolutions.be/register/19954-69>
- bij een per post aangetekend verzonden sollicitatie
→ deze dient uiterlijk op 06/05/2024 afgestempeld te zijn (datum van poststempel geldt)
- bij een persoonlijk overhandigde sollicitatie
→ deze dient uiterlijk op 06/05/2024 afgegeven te zijn **aan de infobalie van 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 06/05/2024. Indien dit wegens welomschreven omstandigheden niet lukt, kan je 'onder voorbehoud' worden toegelaten tot de selectieprocedure.

¹ volgens minimaal ERK-niveau A2 / richtgraad 1.2 of een bewijs van 8 jaar les in een Nederlandstalige instelling lager of secundair onderwijs

Functiebeschrijving

Functie

Graadnaam: technisch assistent

Afdeling: zorg

Functienaam: hulpkok

Dienst: WZC Sint-Rochus

Functiefamilie: technisch uitvoerenden

Subdienst: keukenteam

Functionele loopbaan: D1-D3 -> IFIC 8

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 dementerenden.

De keuken staat in voor een afwisselend en aantrekkelijk menu door de dagelijkse bereiding van verse warme maaltijden 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 of de kok bij afwezigheid van het diensthoofd.

Geeft instructies aan de keukenhulpers bij afwezigheid van het diensthoofd keuken, de diëtist en de kok.

Voor kennisname

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

	Personeelslid	Direct Leidinggevende
"Voor kennisname"		
Datum		
Handtekening		
Naam		

Funcatiebeschrijving

Kernresultaten

Hygiëne

Te samen met de 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:

- rapporteren van onhygiënische situaties en ingrijpen
- opvolgen instructies m.b.t. MRSA en andere infectieziekten
- correcte verwijdering van afval

Maaltijdbereiding en -verdeling

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

Doel: Het bereiden van maaltijden, te samen met de kok, 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:

- meehelpen om de ingrediënten voor te bereiden
- de maaltijden bereiden samen met kok en keukenhulpen volgens de vooraf opgestelde recepten en rekening houdend met de HACCP normen
- het kookproces volgen en toezien op temperaturen en hygiënerichtlijnen
- het behandelen van de maaltijden in navolging van de instructies van het diensthoofd, diëtist of kok (bv mixen voor bewoners met slikmoeilijkheden)
- de maaltijden juist portioneren volgens de gegeven instructies
- het laden van de distributiewagens en warmhoudtoestellen
- mee organiseren van de broodmaaltijden
- de maaltijden correct verdelen en presenteren
- het correct opbergen van voedingswaren volgens het FIFO principe
- signaleren van voorraadproblemen
- controleren van bestellingen en leveringen van goederen
- controleren van houdbaarheidsdatum van de voedingsmiddelen
- prijsbewust werken

Schoonmaak keuken en afwas

Kwaliteitsvolle schoonmaak van de keuken volgens HACCP wetgeving

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:

- toezicht/controle op het reinigen van de keukenlokalen
- afwas en onderhoud van keukentoestellen
- toezicht/controle op aanvulling van onderhoudsproducten en een correct gebruik hiervan

Functiebeschrijving

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 mee 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
- Melden van gebreken m.b.t. HACCP en veiligheidsvoorschriften

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 aan werkgroepen
- helpen bij extra activiteiten

Kwaliteitshandboek

Het kwaliteitshandboek raadplegen en volgen

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 of suggesties

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 bewoner en bezoekers van de buurtrestaurants
- rekening houden met ieders eigenheid en situatie en inspelen op specifieke vragen en noden

Tijdens de afwezigheid van het diensthoofd, de diëtsit en de kok (bv in het weekend) staat de hulpkok extra in voor:

- tijdig klaarzetten van de ingrediënten en deze samen met de keukenhulpen snijden en portioneren.

Funcatiebeschrijving

- instructies geven aan de keukenhulpen bij het bereiden van de maaltijden teneinde de voorziene hoeveelheden en variëteiten te kunnen aanbieden
- bewaren en verwerken van overschotten volgens de HACCP wetgeving
- tijdig opwerken van bederfbare producten
- toezien op de juiste portionering en kwaliteitsvolle verdeling en presentatie van de maaltijden volgens de instructies van het diensthoofd of diëtist
- toezien op de persoonlijke hygiëne van de keukenhulpen

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 werkmethodieken	X	X	
Wetgeving en regelgeving	Wetgeving en regelgeving m.b.t. de functie	X	X	

Gedragscompetenties

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