

VACATURE

Keukenmedewerker woonzorgcentrum Paradijs

Voltijds / Contractuele functie van onbepaalde duur

- Loonschaal IFIC 4
- 1 openstaande functie + werfreserve van 2 jaar
- Voorwaarde: je spreekt Nederlands en bent fysiek geschikt voor deze job
- Selectieproef op dinsdag 11 maart 2025

→ Info en solliciteren: www.lier.be
Solliciteer ten laatste op 23 februari 2025

Wie zijn we?

Bij stad en OCMW Lier werken meer dan 600 medewerkers elke dag aan een bruisende, mooie en sociale stad. Samen zorgen we ervoor dat het in Lier goed leven, wonen en werken is. We hechten veel belang aan kwaliteitsvolle dienstverlening.

Een job bij #teamstadlier betekent een goede werk-privébalans, veel afwisseling en maatschappelijke impact. Maar met plezier op kop, want we genieten ook graag van ontspannende activiteiten met collega's. Dankzij de centrale ligging bereik je Lier vlot met fiets, bus, trein en zelfs kano.

Wil jij ook iets betekenen voor de Lierenaars? Wij zijn benieuwd naar jouw talenten en competenties. Bij stad en OCMW Lier maken we geen onderscheid op basis van leeftijd, geslacht, origine, seksuele geaardheid of geloof.

Kijk voor meer info op www.lier.be.

The infographic is set against a light gray background. On the left, the number '650' is written in large red font, with 'medewerkers' in smaller black text below it. A red line connects this to a red icon of two hands shaking. To the right of the icon, the text 'Stad en OCMW Lier = 1 organisatie' is shown, with the number '1' in large red font and '#teamstadlier' in red below it. A red line from the '650' also points to the text 'Wij werken aan een stad waar het goed is om te **leven, wonen, werken en vertoeven**'. Below this text are five red icons: two interlocking rings with a heart, a piggy bank, a person with a medical cross, a person on a bicycle next to a car, and a classical building. On the right side, a red speech bubble contains the text 'Ons doel:' followed by 'Samen klantvriendelijke dienstverlening verzorgen voor 37.000 inwoners, bezoekers, werknemers, ondernemers, ...'. Below this text is a red icon of two hands, one with fingers spread and one with fingers together.

650
medewerkers

Stad en OCMW Lier =
1 organisatie
#teamstadlier

Wij werken aan een stad waar het goed is om te
leven, wonen, werken en vertoeven

Ons doel:
Samen klantvriendelijke dienstverlening verzorgen
voor 37.000 inwoners,
bezoekers, werknemers,
ondernemers, ...

Werkplek

Woonzorgcentrum Paradijs
Transvaalstraat 44
2500 Lier

Het woonzorgcentrum ligt op wandelafstand van het busknooppunt Veemarkt.

Functie

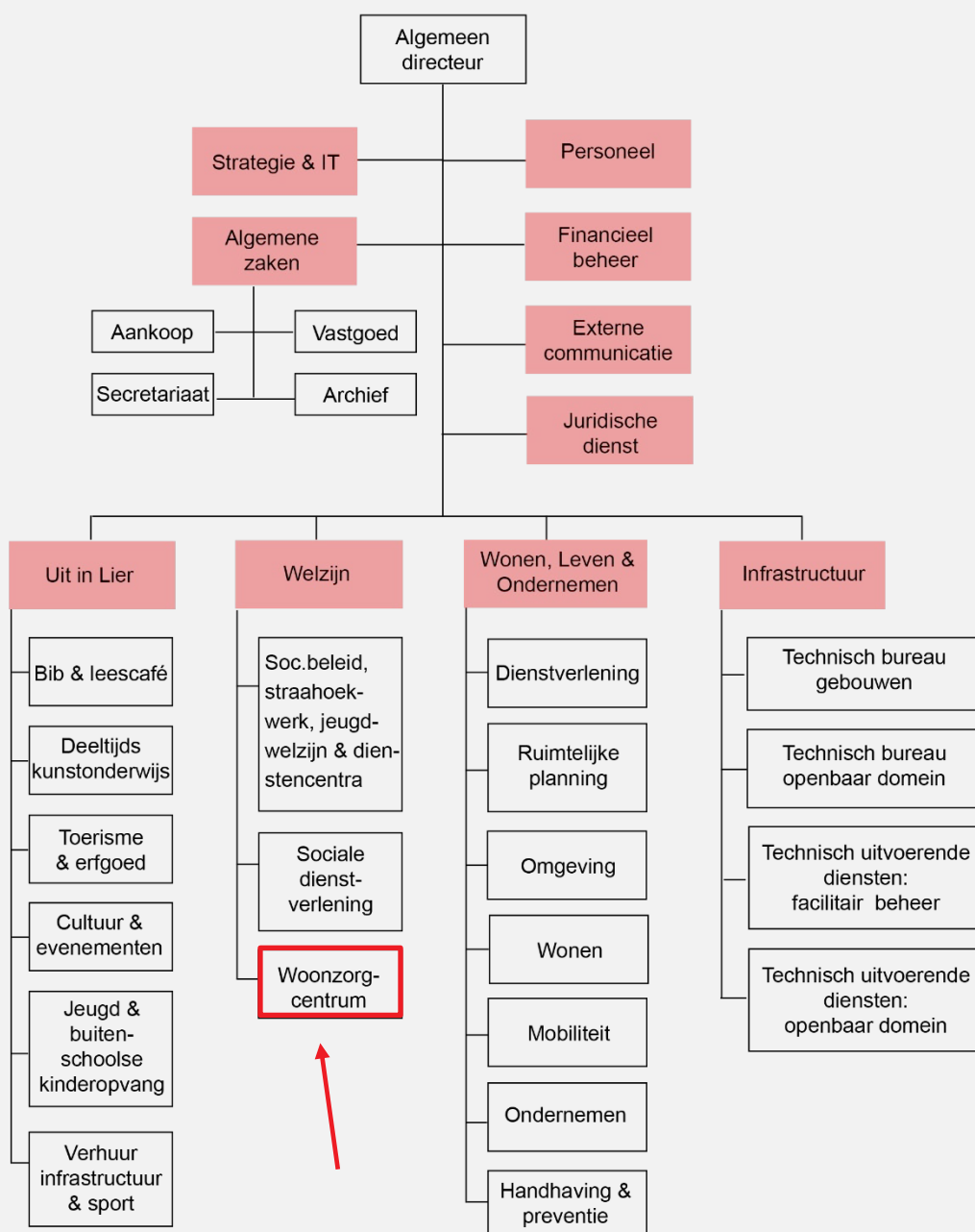
Jouw plaats in de organisatie

Departement: Welzijn

Team: Woonzorgcentrum

Je rapporteert aan: Kok en verantwoordelijke keuken

Organigram stad en OCMW Lier:



De job in het kort

Als keukenmedewerker zorg je er mee voor dat de bewoners van woonzorgcentrum Paradijs kunnen genieten van hun dagelijkse maaltijden.

Je taken bestaan onder andere uit:

- klaarmaken buffetwagens
- maaltijden opscheppen voor de bewoners
- poetsen en afwassen in de keuken
- leveringen controleren
- ...

We hechten veel belang aan veiligheid binnen de voedselketen. Je waakt er dan ook mee over dat het bereiden en eten van de maaltijden in optimale en hygiënische omstandigheden kan gebeuren.

Je werkt ofwel van 7u tot 15u30, ofwel van 11u tot 19u30. Je werkt ook ongeveer één weekend op twee.

Takenpakket

Resultaatsgebied 1

Ondersteunende taken in de keuken:

- Poetsen van de keuken
- Afwassen en bediening van de afwasmachine
- Karren klaarmaken en deze naar de afdelingen brengen

Resultaatsgebied 2

Veiligheid binnen de voedselketen bewaken:

- Zorgen voor een goede lichaams- en handhygiëne
- Taken uitvoeren in propere werkkledij, geen persoonlijke kledij dragen die zichtbaar is
- De hygiëneregels respecteren en correct toepassen
- Maaltijden portioneren op een hygiënische en veilige manier
- FIFO-principe toepassen bij nieuwe leveringen en bij het aanvullen van de buffetwagens
- Jaarlijks bijscholen op gebied van HACCP
- Correct opvolgen van de gemaakte afspraken en regels rond HACCP

Resultaatsgebied 3

Portioneren van de maaltijden op de afdelingen:

- Portioneren van maaltijden op een correcte en vlotte manier op de afdelingen, rekening houdend met de geldende regels (o.a. dieetvoorschriften)
- In acht houden van regels inzake kwaliteit en hoeveelheden en melden wanneer er zich problemen of onregelmatigheden voordoen
- Mee zorgen voor een gebruikersgerichte portionering, een kwaliteitsvolle verdeling en presentatie van de maaltijden.

Resultaatsgebied 4

Nazicht leveranciers op correcte levering:

- Objectieve controle van leveringen op juistheid, hoeveelheid, versheid en temperatuur
- Aftekenen van de leveringsbon bij afwezigheid van leidinggevenden
- Afgetekende leveringsbon klasseren in de juiste map (traceerbaarheid)

Resultaatsgebied 5

Collegiale samenwerking:

- Actieve deelname aan werkoverleg
- Gemaakte afspraken strikt naleven

- Bijspringen bij werkzaamheden in de algemene keukenwerking en andere keukenactiviteiten indien nodig
- Er samen voor zorgen dat de geleverde voedingswaren zorgvuldig worden gestockeerd en meehelpen aan een degelijk voorraadbeheer
- Een maximale hygiëne nastreven

Resultaatsgebied 6

Verantwoordelijkheid opnemen en signaleren van problemen:

- Signaleren van vastgestelde problemen i.v.m. voeding, keukenwerking en menuplanning en de werking van de dienst in het algemeen
- De instructies en verwachtingen met betrekking tot een kwalitatieve dienstverlening opvolgen
- Economisch werken

Competenties

Welke competenties verwachten we van jou?

Algemene eigenschappen:

- Collegialiteit en samenwerking
- Flexibiliteit
- Kwaliteit en nauwgezetheid
- Klantgerichtheid
- Organisatiebetrokkenheid
- Integriteit

Specifieke competenties voor de job:

- Plannen en organiseren
- Voortgangscntrole
- Leerbereidheid
- Initiatief
- Resultaatgericht

Voorwaarden

- Er zijn geen diplomavoorwaarden
- Je begrijpt en spreekt Nederlands
- Je bent fysiek geschikt voor deze job
- Je hebt een blanco strafregister

Wat mag je verwachten?

Voltijds contract van onbepaalde duur.

Weddeschaal IFIC 4:

- Basiswedde in trap 0: 2.367,18 euro bruto/maand
- Basiswedde in de 10de weddetrap: 2.699,93 euro bruto/maand
- Beide bedragen te verhogen met haardgeld of standplaatstoelage naargelang de gezinstoestand.

Werkervaring bij de overheid wordt integraal meegerekend voor de bepaling van de anciënniteit; beroepservaring in de privésector voor maximum 10 jaar.

Extra voordelen:

- Maaltijdcheques van 8 euro
- Volledige terugbetaling openbaar vervoer
- Fietsvergoeding van 0,35 euro per km
- Fietsleasing
- 26 dagen vakantie (indien je voltijds werkt)
- 11 wettelijke feestdagen
- Gratis hospitalisatieverzekering
- Gratis tandzorgverzekering
- Interessant aanvullend pensioen
- Sociale premie voor geboorte, huwelijk, ...
- Smartphone en abonnement
- Levenslang leren dankzij extra opleidingen
- Personeelskorting bij bepaalde diensten (o.a. kinderopvang Kadee, ...)
- Gratis sportfaciliteiten
- Korting bij meer dan 400 merken via het voordelenplatform van Edenred
- Personeelsactiviteiten (jaarlijks personeelsfeest, nieuwjaarsreceptie, teambuilding, afterwork, eetfestijnen, ...)

Selectieprocedure

We nodigen je uit voor een selectiegesprek met de jury op dinsdag 11 maart 2025. Je start met een praktische proef waarbij je technische vaardigheden en inzicht worden beoordeeld. Daarna bespreken we tijdens een gesprek je motivatie, kennis, competenties en interesse voor de job.

Als er veel kandidaten zijn, zal je de vraag krijgen je in een filmpje kort voor te stellen en je ervaring en motivatie toe te lichten. Je krijgt hierover op 24 februari 2025 bericht.

Wanneer slaag je?

- Om geslaagd te zijn moet je 50% van de punten behalen op de praktische proef, 50% op het selectiegesprek en 60% op het geheel van deze twee delen.
- De geslaagde kandidaten worden gerangschikt naar resultaat. Wie eerst gerangschikt is, wordt aangesteld. De overige kandidaten komen voor twee jaar terecht in een werfreserve en kunnen later eventueel nog gecontacteerd worden..

Hoe solliciteren?

Sta je te popelen om dit team te versterken? Solliciteer **uiterlijk op zondag 23 februari 2025** via het online formulier op www.lier.be. Vergeet niet je CV en sollicitatiebrief op te laden.

[Ga naar het sollicitatieformulier](#)

Voor meer informatie kan je terecht bij Katleen Machiels, departement Personeel, tel. 03 491 61 24 of via jobs@lier.be.