



Infokaart flexi-job keukenmedewerker – woonzorgcentrum (WZC) De Ril Middelkerke

In het kort...

Hieronder vind je kort samengevat de verschillende onderdelen die je terugvindt in deze infokaart.

Wie zoeken we?	Keukenmedewerker
Wat is de tewerkstellingsbreuk?	22,8 uren per 2 weken • Week 1 werk je op dinsdag • Week 2 op dinsdag en woensdag
Wat moet een keukenmedewerker doen?	Samen zorgen voor smakvolle en verzorgde maaltijden Hou jij van koken en werk je graag in teamverband? Als keukenmedewerker bij WZC De Ril draag je mee bij aan de bereiding van lekkere, gezonde en evenwichtige maaltijden voor onze bewoners en gebruikers van de zorgdiensten.
Welke voorwaarden zijn er om te kunnen deelnemen?	Je hebt 1 van volgende diploma's of getuigschriften: • (groot)keukenmedewerker, • bakkerij, • slager/traiteur. Of je kan minstens 3 jaar werkervaring in de voedingssector aantonen.
Hoe moet je solliciteren?	T.e.m. 18/08/2025 via www.jobsolutions.be/register/25702-94
Hoe verloopt de selectie?	Als je aan de voorwaarden voldoet, word je uitgenodigd voor een mondeling gesprek. Dat gesprek zal plaatsvinden op donderdag 28/08 of vrijdag 29/08 vanaf 14.00 uur . Op 19/08 krijg je een mailtje met de exacte datum en het tijdstip waarop je verwacht wordt.

Lees zeker ook de uitgebreide informatie onder deze verschillende onderdelen, zodat je van alles goed op de hoogte bent.



Wie zoeken we?

- We zijn op zoek naar een keukenmedewerker.
- Het gaat over een flexi-job voor een periode van 3 maanden, met kans op verlenging.

Wat moet een keukenmedewerker doen?

- Je ondersteunt de chefkok of kok van dienst bij de voorbereiding en uitgifte van maaltijden.
- Je zorgt voor een verzorgde en correcte uitvoering van alle keukentaken.
- Je werkt mee aan een hygiënische, ordelijke en veilige keukenomgeving.
- Je levert een actieve bijdrage aan een kwaliteitsvolle maaltijdbeleving.

Jouw meerwaarde voor Middelkerke

- Dagelijks verschil: jouw werk draagt bij aan het comfort en welzijn van bewoners.
- Betrouwbare teamspeler: je ondersteunt de keukenploeg in een vlotte werking.
- Kwaliteit & zorg: je staat mee garant voor hygiënische en voedzame bereidingen.
- Smaakvolle dienstverlening: je helpt ons zorgaanbod verrijken met warmte op het bord.

Welke voorwaarden zijn er om te kunnen deelnemen?

- Je hebt 1 van volgende diploma's of getuigschriften:
 - o (groot)keukenmedewerker,
 - o bakkerij,
 - o slager/traiteur.
- Als je geen diploma of getuigschrift hebt, kan je ook je kandidatuur indienen, als je minstens 3 jaar werkervaring in de voedingssector kan aantonen.
- Je gedrag is in overeenstemming met de eisen van deze functie en je geniet de burgerlijke en politieke rechten (= uittreksel strafregister).
- Je bent medisch geschikt om de functie uit te voeren.
- Je spreekt, begrijpt en schrijft vlot de Nederlandse taal.
- Je voldoet aan de voorwaarden om te kunnen tewerkgesteld worden in een flexi-job.
- Je bent iemand die in staat is om volgende resultaatsgebieden te behalen:
 - o Naar bewoners en personeel:
 - toezicht houden op de correcte, kwalitatieve en kwantitatieve bereiding en bedeling van maaltijden;
 - zorgen voor hygiëne conform HACCP en orde/netheid in de keuken;
 - afspraken rond menuplanning opvolgen;
 - helpen bij afwas en opkuis.



- Naar leveringen en bestellingen:
 - afspraken rond bestellingen opvolgen;
 - leveringen controleren volgens HACCP-normen en bestelvoorwaarden;
 - voedingswaren en producten efficiënt stockeren.
- Naar personeel:
 - afspraken opvolgen i.v.m. verlofplanning, taakverdeling en werkregelingen;
 - positieve werksfeer stimuleren en zorgen voor correcte omgang met collega's.
- Naar directie:
 - rekening houden met verwachtingen van de directie over de maaltijden;
 - prijsbewust te werk gaan.
- Naar HACCP en voedselveiligheid:
 - regelgeving rond voedselveiligheid en HACCP naleven;
 - documentatie m.b.t. HACCP correct bijhouden.
- Naar chef-kok:
 - rapporteren aan de chef-kok of zijn vervanger.
- Volgende competenties zijn jou op het lijf geschreven:
 - klantgericht handelen en denken;
 - organisatiebetrokkenheid, flexibiliteit en resultaatgerichtheid tonen;
 - instructies en procedures volgen;
 - probleemoplossend denken en handelen;
 - organisatiebreed samenwerken;
 - expertise en technologie toepassen.

Hoe moet je solliciteren?

Je moet online solliciteren via de link <https://www.jobsolutions.be/register/25702-94>. Dit kan je doen tot en met 18/08/2025.

Om te solliciteren moet je volgende documenten uploaden:

- sollicitatiebrief;
- curriculum vitae;
- kopie vereiste diploma en eventuele getuigschriften.

Het is absoluut noodzakelijk om al deze documenten in te dienen. Doe je dat niet, kan je niet verder deelnemen aan de selectie.

Meer nieuws over je kandidatuur mag je verwachten vanaf 19/08/2025.



Hoe verloopt de selectie?

Als je aan de voorwaarden voldoet, word je uitgenodigd voor een mondeling gesprek. Dat **gesprek** zal plaatsvinden op **donderdag 28/08 of vrijdag 29/08 vanaf 14.00 uur** in het woonzorgcentrum De Ril, Oostendelaan 139, 8430 Middelkerke.

Op 19/08 krijg je een mailtje met de exacte datum en het tijdstip waarop je verwacht wordt.

Nog vragen?

Lien Baeteman, personeelsdienst, 059 31 30 16, personeel@middelkerke.be.

Wij wensen je veel succes.

Met achtingsvolle groeten

De algemeen directeur,
Jurgen Vergauwe

burgemeester
Jean-Marie Dedecker

