

Vacature

Hulpkok

VOLTIJDS (38U/WEEK)

CONTRACTUEEL VOOR ONBEPAALEN DUUR

AANLEG WERVINGSRESERVE (2 JAAR GELDIG)



Het OCMW van Aarschot staat voor een toegankelijke, klantvriendelijke en sociaal-maatschappelijk georiënteerde organisatie met bijzondere aandacht voor de meest kwetsbaren in onze samenleving. Onze kerntaak is mensen de mogelijkheid bieden een leven te leiden dat beantwoordt aan de menselijke waardigheid.

We zetten in op resultaatgerichte maatschappelijke hulpverlening én een zorgconcept voor ouderen met een kwalitatief hoogstaand aanbod van diensten, zowel aan huis als in onze voorzieningen:

- WZC Sint-Rochus
- Dagverzorgingscentrum De Poort
- Kortverblijf De Passant
- Assistentiewoningen Gesloten Hof en Orleanshof

Daarnaast wil het Lokaal Dienstencentrum Orleanshof een warme ontmoetingsplek zijn voor Aarschotse senioren, met een uitgebreid aanbod aan informatieve, recreatieve en vormende activiteiten.

Jouw functie

Het keukenteam van WZC Sint-Rochus zorgt dagelijks voor een gevarieerd en aantrekkelijk menu met gezonde, verse warme maaltijden en broodmaaltijden, waarbij zoveel mogelijk rekening wordt gehouden met de wensen, noden en eetgewoonten van de bewoners.

Als **hulpkok**:

- zorg je voor het bereiden van maaltijden volgens bestaande recepten.
- zorg je voor de juiste dosering en verdeling van maaltijden aan de bewoners en buurtrestaurants.
- hou je hierbij rekening met ziektepatronen, allergenen en nutritionele waarden.
- werk je volgens de geldende reglementeringen en HACCP-normen.
- draag je bij aan een smakelijke en zorgzame maaltijdbeleving voor onze bewoners.

Jouw profiel

- Je voldoet aan de algemene toelatings- en aanwervingsvoorwaarden.
- Je hebt **bij voorkeur ervaring** met het bereiden van warme maaltijden in een (groot)keuken.
- En/of je bezit een **diploma 3^{de} graad BSO grootkeuken** of **3^{de} graad horecaopleiding**.
- Je werkt hygiënisch, bent collegiaal en hebt oog voor kwaliteit.

Ons aanbod

- **Er wordt een wervingsreserve aangelegd die twee jaar geldig blijft.**
- Een **voltijdse tewerkstelling (38u/week)**, contractueel voor onbepaalde duur.
- **Verloning volgens IFIC-categorie 8:** bruto maandsalaris bedraagt minimum **€ 2.570,95 tot maximum € 3.399,71** (met volledige valorisatie van relevante beroepservaring).
- **Uurrooster:** in de beginfase werk je van 9 tot 17 uur op weekdays. Nadien draai je mee in een beurtrol (slechts 1 op 3 weekends, in de weekends kook je zelfstandig).
- Recht op **maandelijkse eindeloopbaandagen** vanaf 45 jaar van zodra je aan de voorwaarden voldoet.
- OCMW Aarschot stimuleert **gelijke kansen en diversiteit**.
- Aarschot, parel van het Hageland, is centraal gelegen en vlot bereikbaar met wagen, fiets of openbaar vervoer.
- **Extralegale voordelen:**
 - Maaltijdcheques van €8/gewerkte dag (eigen bijdrage €1,09)
 - Gratis hospitalisatieverzekering (voordeeltarief voor partner en kinderen)
 - Fietsvergoeding (€0,36/km) of volledige terugbetaling openbaar vervoer
 - Vakantiegeld, eindejaarstoelage en attractiviteitstoelage
 - Aansluiting bij GSD-V (kortingen, premies, medische tussenkomsten, enz.)
 - Gratis toegang tot het stedelijk zwembad
 - Tweede pensioenpijler (aanvullend pensioen)
 - Opleidings- en ontwikkelingskansen
 - Aantrekkelijke verlofregeling (26 verlofdagen + 2 dagen dienstvrijstelling + 11 feestdagen)

Selectieprocedure

De selectieprocedure bestaat uit een mondelinge en praktische selectie dewelke georganiseerd wordt op **dinsdag 20 januari 2026** in LDC Orleanshof, Leuvensestraat 148 te 3200 Aarschot.

De kandidaten die toegelaten worden voor deelname aan de aanwervingsprocedure zullen hiervan uiterlijk op 15 januari 2026 per e-mail in kennis gesteld worden waarbij hen ook het specifieke tijdstip waarop ze op 20 januari 2026 verwacht worden voor de selectieproeven zal worden meegedeeld.

Interesse?

 **Solliciteer ten laatste op maandag 5 januari 2026** met:

- Sollicitatiebrief en CV (met opleiding en ervaring)
- Uittreksel uit het strafregister (max. 3 maanden oud)
- Eventueel taalattest ¹
- Eventueel bewijs van diploma

Je kan solliciteren:

- **Bij voorkeur online:**
 <https://www.jobsolutions.be/register/26947-78>
- **Aangetekend per post:** deze dient uiterlijk op 05.01.2026 afgestempeld te zijn
- **Persoonlijke overhandiging:** deze dient uiterlijk op 05.01.2026 afgegeven te zijn aan de infobalie van het stadhuis

Kandidaturen die per e-mail worden ingediend, worden niet in aanmerking genomen. We vragen om alle vereiste documenten uiterlijk op maandag 5 januari 2026 te bezorgen. Indien dit om gegronde redenen niet mogelijk is, kan je onder voorbehoud worden toegelaten tot de selectieprocedure.

Contact

Meer info over de functie, voorwaarden en procedure:

 016 55 03 08

 selectie@ocmw-aarschot.be

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		

Functiebeschrijving

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

Funcieprofiel

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	Voortgangscntrole	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	