

OCMW Deinze werft aan!



Één voltijdse en één halftijdse keukenhulp (IFIC categorie 4) in contractueel verband voor onbepaalde duur

er wordt een wervingsreserve aangelegd voor de duur van drie jaar

Jouw functie

Hou je van afwisseling in je werk waarbij je zowel maaltijden opdient en afruimt als zorgt voor het onderhoud en de reiniging van materiaal en lokalen? Werk jij nauwkeurig en heb je oog voor hygiëne- en veiligheidsvoorschriften? Dan ben jij de keukenhulp die wij zoeken!

Wat bieden we jou?

- een boeiende job in een aangename en dynamische werksfeer
- een interessante verlofregeling (26 vakantiedagen aangevuld met 11 feestdagen voor een voltijdse tewerkstelling)
- extralegale voordelen:
 - maaltijdcheques met een zichtwaarde van 8 euro per gewerkte dag
 - ecocheques t.w.v. 200 euro (op jaarbasis voor een voltijdse tewerkstelling)
 - een gratis hospitalisatieverzekering
 - een fietsvergoeding
 - gratis openbaar vervoer (woon-werkverkeer)
 - aantrekkelijke tweede pensioenpijler (6% van het brutomaandloon)
- aangepaste vorming en opleiding
- aandacht voor work-life balance
- nuttige relevante ervaring uit privésector of als zelfstandige en ervaring uit de openbare sector wordt onbeperkt in rekening gebracht
- het minimum brutomaandloon (geïndexeerd) bedraagt minimum 2.462,74 euro en maximum 3.038,69 euro (voor een voltijdse tewerkstelling). Een persoonlijke loonsimulatie kan je bekomen bij de dienst HRM.

Wat vragen we jou?

- je slaagt voor de selectieproeven
- je vertoont een gedrag dat in overeenstemming is met de eisen van de beoogde betrekking. Dit moet blijken uit een recent uittreksel uit het strafregister dat afgeleverd wordt nadat de kandidaat slaagde voor de selectieproeven. Als hierop ongunstige vermeldingen voorkomen mag je dit schriftelijk toelichten.
- je geniet de burgerlijke en politieke rechten
- je bent medisch geschikt voor de uit te oefenen functie, in overeenstemming met de wetgeving betreffende het welzijn van de werknemers bij de uitvoering van hun werk
- je bent bereid te werken op onregelmatige tijdstippen (weekendwerk)

Selectieproeven

De selectie gebeurt aan de hand van:

- een cv-screening op basis van ervaring met de voedingssector of grootkeuken en motivatie, die doorgaat op **donderdag 30 april 2026**. Er worden maximum 10 kandidaten toegelaten tot de praktische proef.
- een praktische proef die doorgaat op **woensdag 6 mei 2026 – reservedag op vrijdag 8 mei 2026** (WZC Karel Picqué, Donzapark 1, 9800 Deinze)
een mondelinge proef die doorgaat op **woensdag 6 mei 2026 – reservedag op vrijdag 8 mei 2026** (WZC Karel Picqué, Donzapark 1, 9800 Deinze)

Solliciteren

Gebeurt aan de hand van jouw cv, motivatiebrief, kopie diploma en recent uittreksel uit het strafregister (maximaal 3 maanden oud) dat je ons bezorgt

- via deze link (bij voorkeur): <https://www.jobsolutions.be/register/28826-17>
- per post: Het college van burgemeester en schepenen, Brielstraat 2, 9800 Deinze
- tegen ontvangstbewijs op de dienst HRM, DC Leiespiegel – 4^e verdieping

uiterlijk tegen **woensdag 22 april 2026**.

Wij selecteren kandidaten op basis van hun kwaliteiten en vaardigheden, ongeacht geslacht, leeftijd, afkomst, handicap, seksuele oriëntatie, geloof of levensbeschouwing.

Heb je nood aan redelijke aanpassingen tijdens de selectieprocedure? Laat het ons weten bij je kandidatuur, zodat we hier rekening mee kunnen houden.

Meer info

Dienst HRM, 09 381 95 58 of jobs@deinze.be

Je gegevens worden niet langer dan nodig bijgehouden in de databestanden van de stad Deinze, rekening houdend met de wettelijke bewaartermijnen en de archiefwet.

Stad Deinze verwerkt je gegevens conform de Europese privacywetgeving (AVG/GDPR). Meer informatie is terug te vinden in onze privacyverklaring op www.deinze.be/privacy.





FUNCTIEBESCHRIJVING EN GEWENST PROFIEL

Functie

Funcienaam: keukenhulp

Cluster: Mens & Samenleving

Functionele loopbaan: IFIC categorie 4

Dienst: Woonzorg

Entiteit: OCMW

Funcatiegroep: technisch medewerkers

Doel

Het lokaal bestuur Deinze is een toekomstgerichte organisatie die ernaar streeft om zowel intern als extern mensen te verbinden. In onze organisatie gaan we uit van een aantal organisatiewaarden die onze cultuur typeren: respectvol gedrag, hulpvaardigheid, eerlijkheid, klantgerichtheid en klantvriendelijkheid, betrouwbaarheid, positiviteit, collegialiteit. Binnen deze context werken we samen met en voor de burger aan een stad van de toekomst.

Het woonzorgcentrum heeft als doel te voorzien in een kwaliteitsvol, aangenaam, comfortabel en huiselijk woon- en leefklimaat waar de verzorging geïntegreerd wordt in de totale benadering van haar bewoners. Het woonzorgcentrum staat in voor de verpleging en verzorging, animatie en algemene bijstand en dit door te voorzien in een optimale organisatie en samenwerking van de verschillende diensten. Het behartigt het totale welzijn van de bewoners.

Als keukenhulp sta je, samen met de keukenploeg, in voor aangepaste, lekkere, en gezonde maaltijden voor zowel de bewoners als andere gebruikers. Je staat in voor het opdienen en afruimen van de maaltijden, het onderhouden en het reinigen van het gebruikte materiaal en de lokalen zodat de bewoners een maaltijd krijgen die voldoet aan de hygiënische, nutritionele en HACCP normen.

Plaats in de organisatie

Je werkt onder leiding van en rapporteert aan de verantwoordelijke keuken.

Kernresultaten

- Opdiene en afruimen van de maaltijden:

- ❖ Portioneert de maaltijden en maakt de distributiewagens klaar;
- ❖ Zet de tafels in het restaurant klaar voor de maaltijd (vb. eetgerei klaarzetten);
- ❖ Plaatst eventueel drank op tafels en vult desgewenst bij;
- ❖ Dient eventueel de maaltijden op in het restaurant;
- ❖ Ruimt de vaat af en brengt het eetgerei terug naar de keuken.
- ❖ Schikken van maaltijden in de wagens
- ❖ Indien nodig, instaan voor de maaltijdbedeling aan huis

- Onderhouden en reinigen van het materiaal en de lokalen:

- ❖ Haalt na de maaltijden (ontbijt, middagmaal en avondmaal) het gebruikte eetgerei van de distributiewagens;
- ❖ Ledigt de vaatwasmachine en bergt alles terug op in de kasten;
- ❖ Wast erg vuil eetgerei zelf af, in samenwerking met de collega's van de keuken;
- ❖ Zet het vuil eetgerei in de vaatwasmachine en stelt deze in werking;
- ❖ Reinigt de tafels, de distributiewagens en het ander gebruikt materiaal;
- ❖ Zorgt voor de goede staat en netheid van de vaatwasruimte en het restaurant.
- ❖ Instaan voor het onderhoud van de keuken, alle daarmee verbonden ruimtes, apparaten en materialen

- Andere activiteiten:

- ❖ Zet de vuilniszakken buiten;
- ❖ Maakt na akkoord van de hiërarchisch verantwoordelijke de basis voedingsmiddelen klaar (maakt groenten schoon) en maakt boterhammen klaar;
- ❖ Bestelt bij tekort en na akkoord van de hiërarchisch verantwoordelijke eetgerei en voedingswaren bij.
- ❖ Actieve deelname aan team- en projectvergaderingen

Gedragcompetenties

Omgaan met taken	Kwaliteitsgerichtheid: Hoge eisen stellen aan de kwaliteit van het eigen werk. Zorgvuldig voorbereiden van taken en aandachtig uitvoeren om fouten te voorkomen. Voortdurend streven naar verbeteringen en borging van kwaliteit. Mondelinge communicatie: Meningen, ideeën en ingewikkelde zaken in een begrijpelijke taal, aangepast aan de ontvanger, mondeling kunnen overbrengen. Een aantrekkelijk en motiverend mondeling taalgebruik hanteren en zorg dragen voor een goed communicatieklimaat.
Omgaan met mensen	Klantgerichtheid:

	<p>De aandacht richten op het kennen en beantwoorden van de wensen en behoeften van (interne & externe) klanten, en de dienstverlening hierop afstemmen. Ernstig nemen van klachten en problemen en zoeken naar oplossingen die de verwachtingen overtreffen. Adviseren van klanten, leveren van gerichte service en op een constructieve manier contacten onderhouden.</p> <p>Teamwerk & samenwerking:</p> <p>Willen deel uitmaken van een team en samenwerking boven competitiviteit stellen. Samen met anderen de activiteiten op een gemeenschappelijk doel richten en inzetten op een goede onderlinge sfeer en groepsgevoel.</p>
Omgaan met omgeving	<p>Loyauteit:</p> <p>Zich verbonden voelen met, opkomen voor en verdedigen van de organisatiebelangen bij anderen. Hierbij wordt het gedrag afgestemd op de noden, prioriteiten en objectieven van de organisatie.</p>
Omgaan met eigen functioneren	<p>Flexibiliteit:</p> <p>Opvangen van problemen of plotse veranderingen in de omgeving, taken, verantwoordelijkheden of mensen door zich aan te passen. Kunnen omgaan met problemen, plotse veranderingen en diversiteit en actief nieuwe denkkaders opzoeken. De mogelijkheid om zich snel aan te passen en om effectief te werken in diverse situaties en met diverse personen of groepen. Verschillende taken kunnen combineren.</p>

Technische competenties

Digitale vaardigheden

Voor deze functie heb je de digitale vaardigheden nodig die gericht zijn op het kennen en gebruiken van de computer en basissoftware. Deze tools dienen als werk- en gebruiksmiddel in het dagelijks functioneren.

Wetgeving en regelgeving

De technische competenties met betrekking tot de kennis van de wetgeving en regelgeving, noodzakelijk in het uitoefenen van de functie. Je hebt noties van de wetgeving en regelgeving die binnen deze functie van toepassing is (bv. HACCP, ...) en past ze toe in de werkomgeving.

Werking en werkmiddelen

De technische competenties rond werking en werkmiddelen zijn noodzakelijk om optimaal en correct te functioneren in zijn dagelijkse werkzaamheden; het zijn de basisregels en afspraken rond wat we doen en hoe we dit doen.