

OCMW Deinze werft aan!



**een voltijdse hulpkok (D1-D3)
in contractueel verband voor onbepaalde duur**

er wordt een wervingsreserve aangelegd voor de duur van drie jaar

Jouw functie

Als hulpkok in ons woonzorgcentrum ben jij mee verantwoordelijk voor het bereiden van de dagelijkse maaltijden. Je staat actief in de keuken en volgt het volledige kookproces, van het voorbereiden van de ingrediënten tot het afwerken van smaakvolle en verzorgde gerechten. Zin om elke dag het verschil te maken met een lekkere maaltijd? Dan verwelkomen we jou graag in ons keukenteam!

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 brutojaarloon)
- 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 2.447,20 euro. Het maximum brutomaandloon (geïndexeerd) bedraagt 3.367,20 euro. Een persoonlijke loonsimulatie kan je aanvragen bij de dienst HRM

Wat vragen we jou?

- je slaagt voor de selectieproeven
- je bent houder van een getuigschrift gemeenschapsrestaurant
- 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 praktische proef die doorgaat op **vrijdag 13 november 2026** (WZC Karel Picqué, Donzapark 1, 9800 Deinze)
een mondelinge proef die doorgaat op **maandag 16 november 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/30914-68>
- 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 4 november 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 07 67 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

hulpkok

Functie

Functienaam: hulpkok

Cluster: Mens & Samenleving

Functionele loopbaan: D1-D3

Dienst: Zorg en gezondheid

Entiteit: OCMW

Functiegroep: 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 hulpkok sta je mee in voor aangepaste, lekkere, gezonde en afwisselende maaltijden voor de bewoners, voor de cliënten van de maaltijden aan huis, voor de gemeentelijke basisscholen, voor de seniorenrestaurants en het personeel, zoveel mogelijk rekening houdend met hun noden en met aandacht voor de hygiënische, nutritionele en HACCP normen.

Plaats in de organisatie

Je werkt onder leiding van en rapporteert aan de kok.

Kernresultaten

- Helpen bij de bereiding van de maaltijden

- ❖ Brengt de ingrediënten samen met de aandacht voor het correct beheer van de voorraden (first-in, first-out);
- ❖ Helpt de ingrediënten voor te bereiden;
- ❖ Bereidt de maaltijden volgens de vooraf opgestelde recepten rekening houdend met de HACCP normen;
- ❖ Volgt het kookproces volgens het recept;

- ❖ Plaatst het eetgerei volgens een vooraf opgemaakt schema.

- Waken over de correcte verdeling van de maaltijden

- ❖ Proportioneert de maaltijden en verdeelt ze;
- ❖ Ziet erop toe dat de distributiewagens geladen worden en dat de maaltijden in het restaurant opgediend worden.

- Waken over de netheid van de keuken

- ❖ Stelt de keuken opnieuw in orde en onderhoudt het keukenmateriaal;
- ❖ Waakt over de netheid van de lokalen.

- Andere activiteiten

- ❖ Controleert de temperatuur van de koelkasten en diepvriezers;
- ❖ Controleert de frituurvetten;
- ❖ Verzorgt de maaltijden en versnaperingen tijdens de recepties en lunches.
- ❖ Controle van leveringen op correcte producten, kwaliteit, hoeveelheid en temperatuur.
- ❖ Signaleren van problemen rond de leveringen
- ❖ Bijstaan van de keukenhulpen

Verruimende bepaling: op vraag van de leidinggevende verricht de medewerker ondersteunende taken van de eigen dienst of van andere diensten.

Gedragscompetenties

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: 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. Teamwerk & samenwerking:

	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.
Omgaan met omgeving	Loyauteit: 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.
Omgaan met eigen functioneren	Flexibiliteit: 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.

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 kennis van de wetgeving en regelgeving die binnen deze functie van toepassing is (bv. HACCP, allergenen en veiligheidsvoorschriften,...) en past ze toe in de werkomgeving.

Werking en werkmiddelen

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