

Zoekt:

EEN TECHNISCH ASSISTENT-KEUKEN (m/v) voor onze rusthuizen- VOLTijdSE VERVANGINGSCONTRACT

Opdracht :

Bijdragen tot een leefomgeving die een bevredigend en autonoom leven bevordert voor elke bewoner, en in voorkomend geval, een menswaardig levenseinde, door te garanderen dat elke persoon wordt ondersteund volgens zijn behoeften en geïndividualiseerd project, in samenwerking met alle medewerkers, *door de productie en de verdeling van gevarieerde kwaliteitsvolle maaltijden die beantwoorden aan de normen van hygiëne, veiligheid en voeding, in overeenstemming met de HACCP-normen.*

De werknemer handelt in samenhang met het leefproject van het rusthuis en het handvest van de waarden.

Voornaamste taken:

Neemt deel aan de bereiding van de maaltijden:

- Bereidt de ingrediënten voor;
- Bereidt maaltijden (bv. warme maaltijden, desserts, enz.) volgens vooraf vastgestelde recepten en instructies voor het aanpassen van texturen;
- Handelt in overeenstemming met de HACCP- en FAVV-normen (bv. temperatuurcontrole van koelkasten, diepvriezers, maaltijden en geleverde goederen) en interne procedures;
- Organiseert de traceerbaarheid van levensmiddelen en maaltijden (bv. etikettering, datering en controlezakken).
- Alles klaarzetten voor de volgende dag

Deelnemen aan de uitdeling van de maaltijden:

- Klaarzetten van de schotels voor het uitdelen en in porties verdelen.
- Zorgt voor een optimale presentatie van de maaltijden met een positief imago van het huis en op een zorgzame manier ten opzichte van de bewoners, in overeenstemming met de instructies

Onderhoudt en poetst het materiaal en de lokalen:

- Neemt deel aan en beheert het schoonmaken en ontsmetten van het vaatwerk, het gebruikte materiaal (vb. tafels, karretjes, enz.), de keuken, de eetzaal en de bijgebouwen (economaat, koelruimten, enz.).

Andere activiteiten:

- Neemt deel aan de ontvangst, de controle en de opslag van de waren;
- Doet het afval weg;
- Neemt deel aan groepsanimaties;
- Begeleidt nieuwe bewoners om hun integratie te optimaliseren;
- Waakt over de goede staat van de lokalen;
- Neemt deel aan bijscholingen;
- Staat in voor een optimaal beheer van de keuken bij afwezigheid van de chef-kok



CPAS d'UCCLE | OCMW VAN UKKEL

ADMINISTRATION CENTRALE | CENTRAAL BESTUUR

860 Chaussée d'Alseberg - Alsebergsesteenweg | B-1180 Uccle - Ukkel

Tel +32(0)2 370 75 11 | Fax +32(0)2 332 04 86 | IBAN BE38 0000 0259 7172 BIC BPOTBEB1

www.cpasuccle.brussels | info@cpasuccle.be | www.ocmwukkel.brussels | info@ocmwukkel.be



Profiel:

Vereist diploma: Hoger technisch secundair onderwijs in hotelwezen.

Technische competenties:

- Algemene kennis van culinaire en voedingstechnieken;
- Kennis van de voedingsbeginselen specifiek voor senioren;
- Vaardigheid in het gepaste gebruik van keukenapparatuur;
- Kennis van de wettelijke voorschriften met betrekking tot de functie, waaronder de regels en procedures inzake hygiëne, veiligheid en HACCP-normen;
- Kennis van de procedures en de werking van de dienst;
- Kennis van EHBO.

Algemene competenties:

- Informatiebeheer: begrijpen, opnemen, analyseren, integreren van informatie en innoveren.
- Takenbeheer: uitvoeren van taken, werk structureren, oplossen van problemen, beslissingen nemen en de dienst beheren.
- Relatiebeheer: communiceren, actief luisteren, werken in team en dienstgericht handelen, raad geven, beïnvloeden en aangepaste relaties leggen in functie van de verschillende profielen.
- Beheer van persoonlijk functioneren: blijf geven van respect, zich aanpassen, blijf geven van betrouwbaarheid, zelfontwikkeling, stressbeheer en de doelen bereiken.

Omgevingsfactoren:

- Lang rechtop staan;
- Lasten dragen;
- Kennismakingsperiode: van 1 tot x maanden;
- Bereid te werken op een andere locatie.
- Werken in ploegdienst, en in het weekend en op feestdagen

Wij bieden:

- ❖ Een **voltijdse vervangingscontract**;
- ❖ Een verrijkende en gevarieerde werkervaring;
- ❖ Dynamische en solidaire collega's;
- ❖ Gemotiveerde dienstverantwoordelijken die ondersteuning bieden en voor je klaar staan;
- ❖ Extralegale voordelen (maaltidcheques (8€), gratis MIVB abonnement, tussenkomst tot 80% voor SNCB, flexibele werkuren, enz);
- ❖ Een gevaloriseerde anciënniteit;
- ❖ Een zeer vlotte toegankelijkheid (SNCB, MIVB, De Lijn)
- ❖ De mogelijkheid om vormingen en supervisies te volgen

Gëinteresseerd?

Stuur dan je motivatiebrief, CV en een **KOPIE van uw diploma** ter attentie van De Heer M. VANDENBERGHEN, secretaris generaal van het OCMW, per mail naar: candidatures@cpasuccle.be

!! De onvolledige kandidaturen zullen niet tegengehouden worden!!

Vermeld het referentienummer van de aanbieding en / of de titel van de functie bij de betreffende afdeling

