



**CPAS
OCMW**
Uccle-Ukkel

**WE ARE
HIRING**

JOIN OUR TEAM

Momenteel is het OCMW van Ukkel op zoek naar een VOLTIJDS KOKS- Keuken assistenten voor de rusthuizen met salarisschaal D of C van het lokaal openbaar ambt.

- Vervangingscontracten met onmiddellijke ingang.

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.

Profiel :

Vereist diploma :

- Niveau C: ; Hoger technisch secundair onderwijs in hotelwezen
- Niveau D : diploma van 6^{de} professioneel secundair onderwijs met ervaring in grote keuken.

Vereiste vaardigheden :

- 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.
- Elementaire schriftelijke en mondelinge kennis van de tweede landstaal (Selor Art. 8 – 10 of gelijkaardig).



Adres

860 Alsebergsesteenweg,
Ukkel, 1180



Telefoon

02 370 75 11



Geïnteresseerd ?

Stuur uw motivatiebrief, een cv en een kopie van uw diploma ter attentie van

Dhr. Marc VANDENBERGHEN,
secretaris-generaal van het OCMW

naar het volgende e-mailadres :
candidatures@cpasuccle.be

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 eetzalen 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



!! Onvolledige kandidaturen worden niet geaccepteerd!!
Gelieve het referentienummer van de werkaanbieding
en/of de titel van de post met de desbetreffende dienst te vermelden.

Wat wij aanbieden:

- Een betrekking met inhoud en een stabiliteit eigen aan een overheidsinstelling;
- Twee voltijds vervangingscontracten (38u/week);
- Respect voor evenwicht tussen het professioneel en privéleven:
 - o **Aantrekkelijke verlofregeling:** (minimaal 38 dagen) via jaarlijkse verlofdagen + extralegale verlofdagen + compenserende verlofdagen voor het zomerrooster + onbezoldigde verlofdagen;
 - o **Soepel uurrooster** naargelang de dienst en mogelijkheid verlof per uur te nemen;
- Financiële voordelen:
 - o Salaris overeenkomstig de salarisschalen van de lokale overheden van Brussel-Hoofdstad - Niveau D1 of C1. Ter indicatie, bruto maandelijks bezoldiging
 - o Niveau D: € 2.487,44 zonder anciënniteit, en € 2.685,31 voor 5 jaar anciënniteit.
 - o Niveau C: € 2.567,03 zonder anciënniteit, en € 2.849,64 voor 5 jaar anciënniteit.
 - o Een **gevaloriseerde anciënniteit:** inachtneming van de integraliteit van de anciënniteit van de openbare en privésector voor zover dat nuttig kan zijn voor de betrekking (op voorlegging van attesten ter bewijs);
 - o **Maaltijdcheques** (faciale waarde €8);
 - o Eindejaarstoelage;
 - o Een **tussenkost** in de **vervoerskosten** (MIVB gratis en een terugbetaling van 80% voor overige openbare vervoersmiddelen);
 - o **Tegemoetkoming fiets of te voet;**
 - o **Tweetaligheidspremie** (minimaal € 150,64 bruto/maand) op voorlegging van de Selor-certificaten – elementaire schriftelijke en mondelinge kennis);

Andere voordelen:

- o **Een brede waaier aan specifieke vormen**, individueel en/of collectief;
- o Hospitalisatieverzekering met voordelige voorwaarden;
- o Samenstelling van een complementair pensioen (2^e pijler);
- o Tussenkost in schoolreisjes;
- o Kortingen en voordelen in bepaalde winkels in Ukkel;
- o Hulp en voordelen voor toegang tot gemeentelijke speelterreinen en crèches;
- o Mogelijkheid op loopbaanontwikkeling;
- o Zeer toegankelijk:
 - Station Ukkel Kalevoet (+De Lijn)
 - Tram/bus: 4/18/43/97/82/98



CPAS d'Uccle | OCMW van Ukkel
Administration Centrale | Centraal bestuur

860 Chaussée d'Alseberg - Alsebergsesteenweg | 1180 Uccle-Ukkel
Tel 02 370 75 11 | IBAN BE38 0000 0259 7172 BIC BPOTBEB1
www.cpasuccle.brussels | info@cpasuccle.be
www.ocmwukkel.be | info@ocmwukkel.be



CPAS
OCMW
Uccle-Ukkel