



CPAS GANSHOREN OCMW

Home Heydeken

Het O.C.M.W. VAN GANSHOREN zoekt

Een keukenchef (M/V/X) voltijds voor Home Heydeken

Home Heydeken biedt een verblijfsmogelijkheid aan 131 bewoners, waarvan 76 in ROB-bedden (RustOordBedden) en 55 in RVT bedden (Rust- en VerzorgingsTehuis). Onze hoteldiensten (keuken- en onderhoudsploegen samen met een diëtiste) staan in voor de dagelijkse bediening en ondersteuning van de bewoners en hun leefproject in het rusthuis.

Opdracht

Als keukenchef, verzekert U de goede coördinatie en de vlotte samenwerking van de keukenploeg die u superviseert en controleert, volgens de geldende wettelijke-, technische en veiligheidsvoorschriften.

U staat mee in voor het continu actualiseren van het kwaliteitsprogramma van het rusthuis alsook voor de ontwikkeling van het kwaliteitsbeleid dat gericht is op een systematische verbetering van de keukendiensten, teneinde het welzijn van de bewoners te waarborgen.

Taken :

- U staat mee in, controleert en superviseert de productie van de gerechten (ontbijt, middag- en avondmaaltijden) rekening houdend met de dieetvoorschriften
- U staat in voor het beheer van het personeel van de keuken en de kwaliteit van hun prestaties
- U coördineert de dienst en staat in voor de verdeling van de taken voor de verschillende werkposten
- U bent in staat om alleen te werken en een dienst van maximaal 170 maaltijden/dienst te beheren
- U staat in voor de opstelling van menu's in samenwerking met de hoteldienstverantwoordelijke en diëtiste
- U plaatst en controleert de bestellingen food en non-food, de verzendnota's en de facturen van uw keuken volgens de interne procedures
- U controleert de stocks (FIFO, de verval- en houdbaarheidsdata)
- U zorgt voor een optimaal afvalbeheer
- U streeft voortdurend naar een optimale kostenbeheersing (food & non-food) en neemt deel aan de opmaak van het budget en de budgetwijzigingen samen met de hiërarchie van het OCMW.
- U heeft een goede kennis van de werking van het keukenmateriaal dat u ter beschikking staat en ziet er op toe dat dit correct wordt gebruikt.
- U bepaalt en zorgt voor de organisatie en harmonisering van de permanente vorming van de keuken ploeg in samenwerking met de dienst Human Resources van het OCMW
- U zorgt voor de opvolging en de opvolging van de HACCP procedures
- U staat in voor de vervanging van de verantwoordelijke van de hoteldiensten tijdens zijn/haar afwezigheid
- U neemt deel aan de verschillende projecten van het rusthuis en neemt deel aan de vergadering die nodig zijn voor de goede werking van de dienst

- U staat mee in voor opvolging van kwaliteit van het eetgebeuren.
- U zorgt voor een correcte toepassing van de veiligheids-,hygiënische en ergonomische voorschriften binnen uw team.

Uw profiel :

- U beschikt over een hotelschooldiploma en over een aantal jaren ervaring in een gelijkaardige functie
- U bent een keukenchef met een hoge culinaire kennis ("gezonde en lekkere" voeding)
- U hebt een ruime en relevante ervaring in de organisatie van een keuken
- U bent een integer persoon en bent professioneel in uw aanpak
- U kan een ploeg leiden, prioriteiten bepalen en het werk dusdanig organiseren zodat de vooropgestelde doelstellingen worden bereikt.
- U bent tweetalig
- U bent sterk in het plannen & organiseren van uw eigen werk
- U staat open voor veranderingen en hebt een hoog aanpassingsvermogen
- U bent dynamisch, sociaal en flexibel
- U bent klantgericht en vriendelijk
- U hebt ervaring in contacten met sociale partners
- U bent op de hoogte van de HACCP-wetgeving
- U bent iemand die zijn verantwoordelijkheden opneemt
- U heeft kennis van informaticatoepassingen
- U bent een teamplayer, u kan begeleiden en coachen

Uw troeven :

- U beschikt over een professionele ervaring in een gelijkaardige openbare instelling

Wij bieden :

- Een voltijds (37u30 per week) contract van onbepaalde duur (COD)
- Barema, **niveau B: 2.633,99 € bruto per maand (Voltijds) zonder anciënniteit**
- De arbeidsregeling bevat eveneens prestaties gedurende het weekend en op feestdagen.
- De mogelijkheid van erkenning en valorisatie van de professionele ervaring
- Een eindejaarspremie
- Gratis gebruik van het openbaar vervoer
- Een hospitalisatieverzekering na 6 maanden anciënniteit (tussenkost van het OCMW voor 50%)
- Een vormingsplan
- Een aantrekkelijk verlofregime
- maaltijdcheques

Interesse ?

Stuur uw kandidatuur per mail jobs@cpasgan.irisnet.be voor **27/01/2023 middag**

Uw kandidatuur moet het volgende inhouden: een geactualiseerd C.V., een motivatiebrief en een afschrift van het vereiste diploma (of gelijkaardig).

Vragen ? : U kan de dienst Human Resources contacteren (02/422.57.57 en/of jobs@cpasgan.irisnet.be)