

HET OCMW VAN GANSHOREN WERFT AAN Hoofdkok (V/M/X) voor het Rusthuis Heydeken – Voltijds onbepaalde duur

HET RUSTHUIS HEYDEKEN

Het rusthuis Heydeken biedt plaats aan 100 bewoners, waarvan 40 verpleeghuisbedden (RV) en 65 verzorgings- en verpleeghuisbedden (RVT).

Ons cateringteam (keuken, onderhoud en diëtetiek) biedt dagelijkse service en ondersteuning aan bewoners in hun verpleeghuisproject.

OPDRACHT

Als hoofdkok ben U verantwoordelijk voor de coördinatie en het goede verloop van het keukenteam, waarvan U de werkzaamheden superviseert en controleert met inachtneming van de wettelijke, technische, evenwichts- en voedselveiligheidsvoorschriften.

U werkt mee aan de voortdurende actualisering van het kwaliteitsprogramma van het rusthuis en aan de ontwikkeling van het kwaliteitsbeleid, dat erop gericht is alle keukenactiviteiten systematisch te verbeteren om het welzijn van de bewoners te garanderen.

FUNCTIE

- U werkt mee, controleert en houdt toezicht op de productie van maaltijden (ontbijt, middagmaal en avondmaal);
- U bent zelfstandig en in staat om maximaal 170 maaltijden per dienst te beheren;
- U stelt de menu's samen in samenwerking met het hoofd van de hotelservice en diëtist;
- U controleert de leveringen en voorraden (FIFO, UDG en UDC);
- U controleert de bestellingen, leveringsbonnen en facturen van de keukenafdeling;
- U streeft er voortdurend naar om de kosten (food en non-food) zo goed mogelijk te beheren;
- U bent verantwoordelijk voor de organisatie van de keuken en de kwaliteit van de geleverde diensten;
- U bepaalt en zorgt voor de organisatie en harmonisatie van de permanente opleiding van het keukenteam, in samenwerking met de personeelsdienst;
- U bent verantwoordelijk voor het opstellen en opvolgen van de HACCP-procedures;
- U vervangt het hoofd "hotelservice" tijdens haar afwezigheden;
- U bent medeorganisator van activiteiten op het gebied van voeding en maaltijden;
- U werkt mee aan het opstellen van het budget en eventuele wijzigingen, in samenwerking met de hiërarchie;
- U bent verantwoordelijk voor de opvolging van de kwaliteit van de voeding en de maaltijdbeleving van de bewoners;
- U maakt geen enkel concessies op de veiligheid, of het nu gaat om U eigen veiligheid, die van U collega's, bewoners of derden.

PROFIEL

- U moet **verplicht** in het bezit zijn van een diploma hoger secundair technisch onderwijs in hotelmanagement OF in een afdeling die relevant is voor de functie;
- U beschikt over soortgelijke beroepservaring in een plaatselijke openbare instelling .
- U bent een hoofdkok met diepgaande culinaire kennis;
- U hebt uitgebreide en relevante ervaring in de organisatie van een gemeenschapskeuken;
- U plant en organiseert je werk;

- U staat open voor verandering en U hebt een groot aanpassingsvermogen;
- U bent dynamisch, sociaal en flexibel
- U bent vriendelijk en klantgericht;
- U hebt ervaring in de omgang met sociale partners;
- U bent vertrouwd met de HACCP-wetgeving
- U bent vertrouwd met de basis IT-tools;
- U bent flexibel;
- U bent een teamplayer;
- U spreekt Frans en Nederlands (U bent in bezit van het Selor-certificaat of bent bereid dit te behalen).

WIJ BIEDEN

- Een **voltijds contract voor onbepaalde duur** (37,5 uur per week)
- Gemiddeld 37 vakantiedagen per jaar voor voltijdse functie (wettelijke feestdagen niet meegerekend).
- Salarisschaal volgens de salarisschalen van het Brussels Hoofdstedelijk Gewest voor voltijds werk: **NIVEAU C4**
- Brutomaandsalaris volgens de geldende index (erkenning van beroepservaring afhankelijk van overlegging van bewijsstukken in toepassing van het Statuut):
 - ° Zonder anciënniteit = €3.138,75
 - ° 10 jaar ervaring = €3.635,54
 - ° 20 jaar ervaring = €4.132,32
- Alle anciënniteit die relevant is voor de functie (met een maximum van 6 jaar in de privésector)
- Maandelijks taalpremie als U slaagt voor de SELOR-examens (€202,03)
- Eindejaarspremie
- Maaltijdcheques met een nominale waarde van €4,50
- Hospitalisatieverzekering (50% OCMW-bijdrage)
- Aanvullende pensioenverzekering
- Gratis openbaar vervoer (MIVB/SNCB/De Lijn/TEC)
- Fietsvergoeding beschikbaar

OVERTUIGD ?

Stuur ons U kandidatuur per e-mail (jobs@cpasgan.irisnet.be) in het Frans of Nederlands. Sollicitaties moeten vergezeld zijn van :

- een up-to-date CV (PDF),
- een begeleidende brief (PDF),
- een kopie van het vereiste diploma (of gelijkwaardig) (PDF).

Onvolledige sollicitaties worden niet behandeld.

Kandidaten van wie het CV wordt geaccepteerd, worden gecontacteerd voor een mondeling interview.

VRAGEN ?

U kunt contact opnemen met de personeelsdienst op 02/436.63.65 en/of via jobs@cpasgan.irisnet.be.

Het OCMW van Ganshoren voert een beleid van diversiteit, non-discriminatie en gelijke rechten. Wij garanderen een gelijke behandeling en toegang tot de selectie voor al onze kandidaten.

Vaardigheden zijn de bepalende factoren, ongeacht leeftijd, afkomst, handicap, geslacht of seksuele geaardheid.