

VACATURE



## KOK GROOTKEUKEN

BORGLOON EN TONGEREN  
50% CONTRACT VAN 1 JAAR



- Je staat in voor het bereiden van lekkere en gezonde maaltijden, afgestemd op de wensen en behoeften van de bewoners en voor de verdeling ervan. Daarnaast voer je allerlei ondersteunende taken uit.
- Je hebt een opleiding genoten in een keukengebonden richting en weet uit ervaring wat het is om in een (groot)keuken te werken.

**AANBOD:** Een 50% contract van 1/1/25 tot 31/12/25 in een warme organisatie waar levensgeluk en werkgeluk hand in hand gaan.

**INTERESSE?** Stuur je cv en brief uiterlijk op 14/12/24 naar [bert.was@terheide.be](mailto:bert.was@terheide.be).

Meer info vind je op [www.terheide.be/vacatures](http://www.terheide.be/vacatures).

## FUNCTIEPROFIEL

---

### Functie: Medewerker grootkeuken-kok

---

#### A. Functiebeschrijving

---

##### 1. Doel van de functie

Je staat in voor het bereiden van lekkere en gezonde maaltijden, afgestemd op de wensen en behoeften van de bewoners en voor de verdeling ervan. Daarnaast voer je allerhande ondersteunende taken uit.

##### 2. Plaats in de organisatie

- Je maakt deel uit van het team van de grootkeuken Zuid-Limburg (Tongeren en Borgloon).
- Jouw leidinggevende is de teamcoach van de grootkeukens in Zuid-Limburg.
- Je wordt ondersteund en gecoacht door HR.

##### 3. Kwalificatievereisten

- Je hebt een diploma of getuigschrift van het secundair onderwijs bij voorkeur in een keukengerelateerde richting.
- Je beschikt over werkervaring in een (groot)keuken als kok.

##### 4. Resultaatgebieden en taken

- *Resultaatgebied 1:*  
Bereiden van evenwichtige, smakvolle en gezonde maaltijden die aangepast zijn aan de specifieke wensen en behoeften van de bewoners.

###### *Voor naamste taken:*

- Samenbrengen en voorbereiden van de ingrediënten volgens het vastgelegde menu
- Bereiden van de maaltijden gebruik makend van de juiste technieken en volgens de vooropgestelde recepten en normen (bv. temperatuur)
- Afstemmen van bereidingen op specifieke vragen, behoeften en diëten van bewoners
- Aandacht hebben voor smaak en versheid van voedingsmiddelen en afgewerkte gerechten

- *Resultaatgebied 2:*  
De maaltijden en voedingsmiddelen tijdig en op een correcte en efficiënte manier verdelen naar de leefgroepen.

###### *Voor naamste taken:*

- Nagaan of er wijzigingen zijn wat betreft de gevraagde soorten en hoeveelheden van voeding
- Correct portioneren volgens de bestellingen vanuit de leefgroepen
- Controleren van de versheid en kwaliteitsnormen van producten vooraleer ze afgeleverd worden
- Vullen en klaarzetten van de maaltijdkarren
- Verdelen van diverse voedingsmiddelen

- *Resultaatgebied 3:*  
Zorgen voor hygiëne, (voedsel)veiligheid en ordelijkheid tijdens de werkzaamheden in de grootkeuken.



*Voornaamste taken:*

- Toepassen van de HACCP-normen en procedures
- Dragen van de voorgeschreven kledij en oog hebben voor de persoonlijke hygiëne bv. handen wassen
- Het keukengerief afwassen
- Bij het beëindigen van de taak, de werkruimtes netjes en hygiënisch achterlaten en het materiaal terug op zijn plaats leggen
- Producten ordelijk opbergen op de juiste plaats
- Zorg dragen voor materialen en apparaten tijdens het gebruik en op vlak van onderhoud
- Alert zijn voor de eigen veiligheid en die van anderen.

- *Resultaatgebied 4:*

Beheren en controleren van de voorraden in de grootkeuken zodat de nodige producten in de juiste hoeveelheid en kwaliteit aanwezig zijn.

*Voornaamste taken:*

- Controleren welke voedingsmiddelen in voorraad zijn, en aanvullen indien nodig
- Bestellen van de juiste producten en hoeveelheden
- Controleren van de versheid en temperatuur van de geleverde producten

## B. Competenties

---

### 1. Functiespecifieke gedragscompetenties

- **Aanpassingsvermogen:**  
Zich bij veranderende omstandigheden (omgeving, werkwijzen of mensen) gemakkelijk aanpassen.
- **Klantgerichtheid:**  
De wensen en behoeften van de klant onderzoeken en hiernaar handelen, rekening houdend met de kosten en baten voor de eigen organisatie.
- **Kwaliteitsgerichtheid:**  
Hoge kwaliteitsnormen hanteren en streven naar voortdurende verbeteringen en borging van kwaliteit.
- **Resultaatgerichtheid:**  
Concrete en gerichte acties ondernemen om doelstellingen te behalen of te overstijgen.
- **Stressbestendigheid:**  
Effectief gedrag vertonen bij druk en stressvolle situaties.

### 2. (Vak)technische competenties

- Goede kennis van de rol en de plaats van een grootkeuken binnen een (zorg)organisatie
- Goede kennis en beheersing van kooktechnieken, bereidingen, keukenapparatuur, voedingsmiddelen, etc.
- Goede kennis van hygiëne en veiligheid in een grootkeuken
- Basiskennis van PC en MS Office pakket

## C. Aanbod

---



- Een 50% contract tot en met 31/12/2025
- Verloning volgens de barema's van het VAPH (PC 319.01) in overeenstemming met het diploma (max. A2)
- Een variabel uurrooster:
  - Op weekdagen: werkuren tussen 08u00 en 16u06
  - Tijdens het weekend (beurtrol): werkuren tussen 7u30 en 14u00
  - Sporadische ondersteuning vanuit de grootkeuken aan evenementen en gelegenheden buiten deze uren
- Tewerkstelling binnen de keukens van Tongeren en Borgloon (Zuid-Limburg)
- Overname van relevante anciënniteit
- Goede werk-privé-balans en een aantrekkelijke verlofregeling
- Verzekering gezondheidszorgen, maaltijdscheques, tweede pensioenpijler, fietsvergoeding en tal van andere voordelen

#### D. Kandidatuurstelling

---

Je kan je kandidatuur indienen door uiterlijk op **14 december 2024** een motivatiebrief en cv te sturen naar Bert Was (HR): [bert.was@terheide.be](mailto:bert.was@terheide.be)

Vermeld de referentie: Kok/Z-L/202412

#### E. Contact

---

Voor functie-inhoudelijke informatie kan je terecht bij Wim De Bont, teamcoach grootkeuken Zuid-Limburg, op het telefoonnummer 012 74 35 49. Voor overige inlichtingen kan je contact opnemen met Bert Was, HR, op het telefoonnummer 089 39 01 10.



Bewoners-  
gericht



Samen-  
werken



Respect-  
vol



Trots op  
Ter  
Heide



Openheid



Positieve  
focus



Oplossings-  
gericht



Doen wat  
we beloven



Iedereen  
digitaal



Transpa-  
rantie