



**De Klokke vzw zoekt een medewerker voor de keuken en poetsdienst in Sint-Niklaas  
Tijdelijke job met optie vast – jobtime is bespreekbaar (vanaf 19u/week)**

**De job bestaat uit volgende onderdelen:**

- In het gezinsvervangend tehuis **warm je een 30-tal maaltijden op** voor volwassenen met een beperking.
- Je maakt deel uit van het **poetsteam**.
- Je plaatst **bestellingen** en houdt de stock bij.

**Profiel:**

Je bent een huisvader/moeder met-net-dat-tikkeltje-meer. Je poetst en kookt graag en je bent fier op je werk.

Je gaat graag om met mensen met een beperking en past je gemakkelijk aan aan hun mogelijkheden en aandachtspunten.

**Competenties:**

Je bent cliëntgericht en flexibel.

Je kan zelf je werk plannen.

Je communiceert vlotjes met je collega's en geniet van samenwerken.

**Solliciteren:**

Stuur vóór 31 maart 2023 je naam en telefoonnummer naar [jobs@deklokke.be](mailto:jobs@deklokke.be). We nemen snel contact met je op.

De eindselectie gebeurt op basis van een onbezoldigde praktische proef van maximum 3 uur waaraan je vrijwillig kan deelnemen.



## 1. FUNCTIEOMSCHRIJVING

DOEL	<i>Wat is het doel van deze functie?</i>
	Binnen De Klokke vzw bereid je in het Gezinsvervangend Tehuis een 30-tal aangeleverde maaltijden voor volwassenen met een beperking, rekening houdend met de aandachtspunten van deze mensen, en poets je de bewoners- en personeelsruimten.

PLAATS IN DE ORGANISATIE		<i>Waar situeert deze functie zich in De Klokke?</i>
<b>Organigram</b>	<input checked="" type="checkbox"/> Medewerker	<input type="checkbox"/> Leidinggevende <input type="checkbox"/> Stafmedewerker <input type="checkbox"/> Directie
<b>Rapporteert aan</b>	Coördinator	
<b>Locatie</b>	<input checked="" type="checkbox"/> Sint-Niklaas Ab <input type="checkbox"/> Sint-Niklaas Ter <input type="checkbox"/> Beveren <input type="checkbox"/> Regio Waas en Dender	
<b>Verantwoordelijkheid</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ De functiehouder is verantwoordelijk voor de keuken en de voedselbergingen.</li> <li>▪ De functiehouder werkt samen met de collega's van het logistieke team.</li> </ul>	

ARBEIDSOMSTANDIGHEDEN		<i>Wat zijn de arbeidsomstandigheden?</i>			
<b>Lichamelijke factoren</b>	Houding	<input checked="" type="checkbox"/> staand	<input type="checkbox"/> zittend	<input type="checkbox"/> wisselend	
	Fysieke arbeid	<input type="checkbox"/> 0u/dag	<input type="checkbox"/> < 4u/dag	<input checked="" type="checkbox"/> > 4u/dag	<input type="checkbox"/> 8u/dag
	Hef- en tilwerk	<input type="checkbox"/> 0u/dag	<input checked="" type="checkbox"/> < 4u/dag	<input type="checkbox"/> > 4u/dag	<input type="checkbox"/> 8u/dag
	Beeldschermwerk	<input checked="" type="checkbox"/> 0u/dag	<input type="checkbox"/> < 4u/dag	<input type="checkbox"/> > 4u/dag	<input type="checkbox"/> 8u/dag
	Omgevingsfactoren	<input type="checkbox"/> licht	<input type="checkbox"/> geur	<input type="checkbox"/> lawaai	<input type="checkbox"/> klimaat
<b>Risicofactoren</b>	Werken met en bij mensen (hygiëne, ziekte, agressie)	<input checked="" type="checkbox"/> ja	<input type="checkbox"/> neen		
	Werken met machines, apparaten, gereedschap	<input checked="" type="checkbox"/> ja	<input type="checkbox"/> neen		
	Transporteren en verplaatsen (goederen, personen)	<input checked="" type="checkbox"/> ja	<input type="checkbox"/> neen		
	Vervoer met auto/fiets	<input type="checkbox"/> ja	<input checked="" type="checkbox"/> neen		
	Werken met gevaarlijke producten	<input checked="" type="checkbox"/> ja	<input type="checkbox"/> neen		
	Werken in besloten ruimten (moeilijke toegang)	<input type="checkbox"/> ja	<input checked="" type="checkbox"/> neen		
	Werken op hoogte	<input checked="" type="checkbox"/> ja	<input type="checkbox"/> neen		
	Werken met elektriciteit	<input type="checkbox"/> ja	<input checked="" type="checkbox"/> neen		
	Werken met verhoogd risico op brand of explosie	<input checked="" type="checkbox"/> ja	<input type="checkbox"/> neen		
Werken met voeding	<input checked="" type="checkbox"/> ja	<input type="checkbox"/> neen			
<b>Tijdsregeling</b>	Uurregeling:	<input checked="" type="checkbox"/> dag	<input type="checkbox"/> avond	<input type="checkbox"/> nacht	<input checked="" type="checkbox"/> weekend
	Werkrooster:	<input type="checkbox"/> vast <input checked="" type="checkbox"/> variabel			

**RESULTAATSGBIEDEN**
*Wat wordt van mij verwacht in deze functie?*

<b>Koken</b>	<i>Bereiden van de geleverde maaltijden</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Je warmt de aangeleverde maaltijden op.</li> <li>▪ Je gebruikt de steamer, perculator,... op de juiste manier</li> <li>▪ Je stelt een dag- en weekplanning op volgens prioriteiten en volgt deze op binnen voorziene tijd</li> <li>▪ Je typt de menu's</li> <li>▪ Je kan een tafel dekken</li> <li>▪ Je bereidt de jaarlijkse evenementen voor (nieuwjaarsreceptie, BBQ,...)</li> </ul>
<b>Voedselbeheer</b>	<i>Beheren en controleren van de voorraden</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Je plaatst de bestellingen</li> <li>▪ Je vergelijkt de levering met de bestellijst en volgt de eventuele nalevering op</li> <li>▪ Je pakt de levering uit, controleert en stockeert</li> <li>▪ Je beheert de stock (FIFO)</li> <li>▪ Je plaatst elektronische bestellingen</li> <li>▪ Je doet de kostprijsberekening bij aankoop van voedsel</li> </ul>
<b>Veiligheid en hygiëne</b>	<i>Zorgen voor hygiëne, (voedsel)veiligheid en ordelijkheid op de werkplek</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Je poetst het keukenblok periodiek</li> <li>▪ Je bewaart de eindproducten correct</li> <li>▪ Je neemt je verantwoordelijkheid op voor de toegewezen ruimten en voert de huishoudelijke taken uit volgens de veiligheidsnormen en HACCP-normen</li> <li>▪ Je houdt de temperatuurmetingen bij</li> <li>▪ Je sorteert het huishoudelijk afval correct</li> </ul>
<b>Poetsen</b>	<i>Kwalitatief poetsen van de bewoners- en personeelsruimten</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Je poetst met respect voor de beperkingen, mogelijkheden en de privacy van de cliënten</li> <li>▪ Je neemt je verantwoordelijkheid op voor de toegewezen ruimten en voert de huishoudelijke taken uit volgens de veiligheidsnormen en HACCP-normen</li> <li>▪ Je plant je werk op weekbasis en voert je takenpakket uit binnen de voorziene tijd</li> <li>▪ Je kan een grote schoonmaak organiseren</li> <li>▪ Je kan de verschillende producten op de juiste manier gebruiken en doseren</li> <li>▪ Je kan je poetskar zelfstandig aanvullen</li> </ul>
<b>Teamwerking</b>	<i>Actief bijdragen aan de werking van de dienst en de goede onderlinge relaties binnen het team om de doelstellingen van je team mee te realiseren</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Je neemt actief deel aan de teamvergaderingen en het overleg</li> <li>▪ Je werkt positief samen met collega's van de verschillende diensten en de leidinggevenden</li> <li>▪ Je geeft belangrijke informatie door aan betrokken collega's</li> <li>▪ Je geeft kennis door aan nieuwe logistieke medewerkers</li> </ul>
<b>Werken in De Klokke</b>	<i>Actief deelnemen aan de samenwerking met de andere diensten om samen de missie, visie en doelstellingen van De Klokke mee te realiseren</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Je bent loyaal aan de missie, visie en doelstellingen van De Klokke</li> <li>▪ Je handelt volgens de procedures uit het kwaliteitshandboek</li> <li>▪ Je signaleert meldingen of klachten</li> <li>▪ Je neemt actief deel aan je POP-gesprek en de opvolging ervan</li> </ul>

Dit zijn slechts enkele voorbeelden van activiteiten die het resultaatgebied illustreren

## 2. COMPETENTIEPROFIEL

SECTORSPECIFIEKE COMPETENTIES		Wie moet ik zijn om te passen in de gehandicaptenzorg?
<b>Cliëntgerichtheid</b>	<i>Het afstemmen van je taken op de gevoeligheden, behoeften en wensen van cliënten en leveranciers, ook wanneer die niet expliciet uitgesproken worden.</i>	
<b>Integriteit</b>	<i>Werken volgens de algemeen aanvaarde sociale en ethische normen op een consequente en duidelijke wijze.</i>	
<b>Flexibiliteit</b>	<i>Eigen gedrag en aanpak aanpassen naargelang de situatie waarin je je bevindt en de personen waarmee je geconfronteerd wordt om een bepaald doel te bereiken.</i>	

KERNCOMPETENTIES		Wie moet ik zijn om te passen in De Klokke?
<b>Verantwoordelijkheidszin</b>	<i>Je werk zo goed mogelijk willen doen, om de eigen doelstellingen, die van het team en van De Klokke te realiseren en gemaakte afspraken naleven</i>	
<b>Samenwerken</b>	<i>Overleggen met je teamcoach en collega's door bv. goede afspraken te maken rond taakverdeling en taken over te nemen bij afwezigheid van collega's</i>	
<b>Inventiviteit</b>	<i>Creatieve oplossingen voor problemen zoeken en "net iets meer" willen doen dan koken alleen</i>	
<b>Communicatie</b>	<i>Duidelijk communiceren en informatie doorgeven</i>	

FUNCTIESPECIFIEKE COMPETENTIES		Wie moet ik zijn om deze functie goed uit te voeren?
<b>Empathie</b>	<i>Je kunnen inleven in de situatie van een persoon met een beperking en zijn manier van leven en tonen dat rekening wordt gehouden met zijn gevoelens, behoeften en wensen.</i>	
<b>Zelfstandigheid</b>	<i>Met de nodige informatie het werk tot een goed einde brengen zonder ondersteuning, hulp of toezicht van anderen. Kunnen beoordelen wanneer men zelf kan beslissen en wanneer niet.</i>	
<b>Plannen en organiseren</b>	<i>Een werkplanning kunnen opstellen, opvolgen en prioriteiten kunnen stellen.</i>	

VAKTECHNISCHE COMPETENTIES		Wat moet ik kennen en kunnen om deze functie goed uit te voeren?
<b>Vakkennis</b>	<i>Poetstechnieken en werkmethoden, grootkeuken, HACCP-normen, regelgeving FAVV en elektronisch bestellingen plaatsen</i>	
<b>Materiaalkennis</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Steamer</li> <li>▪ Perculator</li> <li>▪ Vaatwas</li> <li>▪ Diepvries en koelkast</li> <li>▪ Boender</li> <li>▪ Veiligheidskledij</li> </ul>	
<b>Pluspunten</b>	<i>Je hebt ervaring in de gezondheidssector</i>	
<b>Taal</b>	<i>Spreken, begrijpen en schrijven van correct Nederlands</i>	
<b>Computer</b>	<i>Internet en Outlook: basiskennis</i>	
<b>Opleiding</b>	<i>Hoger secundair technisch of beroepsonderwijs richting (groot)keuken of gelijkwaardig door ervaring</i>	