



## Verantwoordelijke keuken en onderhoud M/V/X

### Omschrijving :

Voor ons ziekenhuis zijn we op zoek naar een verantwoordelijke keuken en onderhoud. Je bent verantwoordelijk voor de planning en de goede organisatie van de dienst en neemt de leiding over een team van 7 medewerkers.

### Verwachtingen :

- Je bent sterk in organisatie en hebt leidinggevende capaciteiten
- Je staat in voor de goede werking van de keuken en het onderhoud  
Dat houdt onder meer in : personeelsplanning opmaken, taakverdeling en werk controleren en bijsturen, oplossingen bieden bij onverwachte omstandigheden zoals vb. ziekte om de continuïteit van de dienst te garanderen, bestellingen plaatsen, supervisie op de dagelijkse werking van de keuken, feesten organiseren, budget goed beheren, leveringen, facturen controleren, ...
- Je bent een luisterend oor voor je medewerkers en denkt probleemoplossend
- Je begeleidt de medewerkers en detecteert hun opleidingsbehoeften
- Je hebt kennis van de HACCP normen, kennis dieetleer is een pluspunt.
- Je kan werken met de courante informaticatoepassingen
- Wij zoeken een persoon die van aanpakken weet en respectvol omgaat met patiënten en collega's.
- Je spreekt goed Nederlands en hebt een goede actieve kennis van het Frans.
- Opleiding voeding en dieetleer of grootkeuken-management of gelijkwaardig.

### Aanbod :

Wij bieden een deeltijds (30u /week) of voltijds contract. Indiensttreding zo snel mogelijk.

Verloning volgens de ziekenhuisbarema's. (IFIC)

Je komt terecht in een kleinschalige setting. Vast uurrooster.

De instelling is goed bereikbaar met het openbaar vervoer.

Gratis woon-werkverkeer indien openbaar vervoer.

schriftelijk solliciteren met CV tav mevr. V. Vercruyssen:

[veronique.vercruyssen@psc-elsene.be](mailto:veronique.vercruyssen@psc-elsene.be).