

Onderofficier kok - Marine (M/V)

Contacteer een [Informatiecentrum in je buurt](#) voor meer gedetailleerde informatie betreffende diploma's, selectieproeven, opleiding, loopbaanmogelijkheden

Beschrijving van de functie

Als onderofficier kok begin je je loopbaan in de keuken van een schip waar je een horecaploeg leidt en samen verantwoordelijk bent voor de voorbereiding van de maaltijden en het beheer van de voedingsmiddelen. Aan boord werk en leef je als bemanningslid nauw samen met anderen.

Je bent in staat de volgende taken tot een goed einde te brengen:

- Menu's opstellen (materieel, personeel, budget, werklust, wensen van de klant, aantal, ...)
- Toepassen van de keukentechnieken, hygiënenormen, HACCP-normen en veiligheidsvoorschriften
- Verzekeren van alle fasen van het beheer van de voedingsmiddelen (bestelling, ontvangst, controle van de hoeveelheid en kwaliteit, stockage, inventaris bijhouden, ...)
- Toezien en begeleiden van het horecapersoneel onder jouw bevoegdheid

Je draagt bij tot het algemene onderhoud van het schip in binnen- en buitenland. Tijdens training en operaties leer je je beroep kennen. Je werkt met modern materiaal en vervult boeiende opdrachten van meerdere maanden die je naar andere delen van de wereld brengen.

Afhankelijk van de behoeftes van Defensie wissel je na een aantal jaar functies op zee af met functies aan de wal. Na de vorming geniet je van een belangrijk financieel voordeel wanneer je op zee bent. Buiten de dienstverplichtingen in het buitenland heb je ook de tijd om de streek te verkennen.

Toelatingsvoorwaarden

Belg zijn of onderdaan zijn van een andere lidstaat van de Europese Economische Ruimte of van de Zwitserse Bondsstaat.

Op 31 december van het jaar van je inlijving de leeftijd van 31 jaar niet hebben bereikt.

In het bezit zijn van een vereist diploma (zie hieronder).

Selectieproeven

Voor je wordt ingelijfd, neem je deel aan selectieproeven gedurende meerdere dagen. Je zal moeten slagen voor de [algemene testen voor onderofficier](#). Je resultaten bepalen of je hoog genoeg gerangschikt bent.

Diplomavooraarden

Diploma van secundair onderwijs.

Opleiding

Je opleidingscyclus bestaat uit volgende onderdelen (niet noodzakelijk in chronologische volgorde):

- Een militaire initiatiefase (MIF) van ongeveer 3 maanden in een militair oefenkamp in België (fysieke conditie en militaire basisvaardigheden zoals schieten en overlevingstechnieken).
- Een militaire basisopleiding (MBO) voor kaderleden (officieren en onderofficieren) van 1 maand in de Koninklijke School voor Onderofficieren (KSOO) te Saffraanberg (Sint-Truiden).
- Een gespecialiseerde professionele vorming (GPV) van 11 maanden in het in het Competentiecentrum voor de vorming Steun - Departement Catering - en in het Competentiecentrum van de Marine (Brugge, Oostende).
- Een stage- en evaluatieperiode in principe op de werkplek waar je je loopbaan begint tot op het einde van de kandidatuursperiode.

Tijdens de volledige kandidatuursperiode worden de professionele en karakteriële geschiktheid, alsook de fysieke conditie regelmatig beoordeeld.

Bijkomende informatie

Gedurende een deel van de basisopleiding is het internaatregime van toepassing. Gehuwden en samenwonenden kunnen hierop een uitzondering vragen.

Je begint je loopbaan aan boord van een schip van de Marine. Het jaarlijks vaarprogramma is gevarieerd in trainingsopdrachten, operationele opdrachten en onderhoudsperiodes in Zeebrugge of in Den Helder.

Je wordt aangeworven in het statuut Bepaalde Duur (BDL). In functie van de behoeftes van Defensie krijg je na je kandidatuur de mogelijkheid om onder bepaalde voorwaarden over te gaan naar het beroepsstatuut. Deze doorstroommogelijkheden zijn afhankelijk van je wijze van dienen en van het aantal plaatsen dat door Defensie wordt geopend.

Opgelet, deze functiebeschrijving wordt bij het verstrijken van de inschrijvingstermijn van de site verwijderd. Vergeet niet om deze vooraf te kopiëren of af te drukken om deze belangrijke informatie te bewaren. Ze zullen nuttig zijn bij het voorbereiden van je kandidatuur.