Plaats in de organisatie

Functie rapporteert aan: Chef-kok van de site

Doel functie

Bereiden van maaltijden en maaltijdcomponenten volgens de recepten en geldende afspraken teneinde de patiënten en medewerkers tijdig, kwalitatief en kwantitatief te voorzien van voedingsmiddelen en dranken die voldoen aan de ZNA-standaarden voor smaak, nutritionele waarde en patiëntveiligheid (HACCP, hygiëne).

Meewerken aan de beheersing van budget, arbeidsveiligheid en duurzaamheid voor de keukenactiviteiten.

Taken

Resultaatsgebied 1: Organisatie en bewaking productieproces

Bereiden van maaltijden met correct gebruik van menu's, keuzes van de patiënt, recepturen en bereidingswijzen teneinde de juiste **kwaliteit** te kunnen afleveren **volgens de verwachtingen van de gebruiker en afdelingen.**

Deeltaak 1: **Mise en place:** ingrediënten samen brengen ter voorbereiding en verwerking in de keuken volgens correct voorraadbeheer en met de afgesproken registraties.
Deeltaak 2: De juiste producten in de gevraagde hoeveelheden **bereiden** voor de klant. Zelfstandig speciale bereidingen naast de dagelijkse menu's uitvoeren. Bijsturen van het bereidingsproces i.f.v. behoeftes en verloop van de dag.
Deeltaak 3: **Uitvoeren van controles** om kwaliteit (smaak, uitzicht, presentatie, samenstelling, consistenties, temperatuur), voedselveiligheid en hoeveelheden te bewaken. Veelvuldig proeven van de bereide producten. Registreren van meetresultaten volgens de afgesproken werkwijze. Bijsturen en verbeteren van de gemaakte producten in overleg met de chef-kok.
Deeltaak 4: **Portioneren van maaltijden en coördineren van de assemblageband** in afwezigheid van de chef-kok. Met gepaste opleidingen en bij afwezigheid van de diëtisten correcte samenstelling van de plateau's kunnen controleren. Afwijkingen moeten worden gerapporteerd aan de diëtisten of chef-kok voor de gepaste actie.
Deeltaak 5: Bij de dagelijkse activiteiten rekening houden met de aspecten van milieuzorg en duurzaamheid teneinde doelstellingen van ZNA te realiseren, volgen van de afspraken om verbruik van energie en water, de hoeveelheid verpakkingsafval en het verlies van producten te voorkomen

Resultaatsgebied 2: Voorziening materialen en producten

Meewerken aan correct voorraadbeheer teneinde steeds te beschikken over de benodigde producten, materialen, middelen en infrastructuur.

Deeltaak 1: **Bestellen** van ingrediënten in afwezigheid van de chef-kok.
Deeltaak 2: **Meewerken aan correcte stockage en FIFO-verbruiken** van alle gestockeerde ingrediënten en materialen
Deeltaak 3: **De bereidingsprocessen correct uitvoeren** i.f.v. behoeftes van patiënten (keuze, hoeveelheid, diëten, consistenties, allergenen) en diensten (afspraken i.v.m. aantallen, tijdstippen en aanbiedingsvormen).
Deeltaak 4: **Tijdig signaleren van mogelijke tekorten** van ingrediënten of materialen en waar nodig gepaste actie ondernemen. Melden van storingen en defecten volgens afspraken op de site en waar nodig de gepaste actie ondernemen.

Resultaatsgebied 3: Leiding geven en rapporteren

Organiseren en begeleiden van de activiteiten van het **team medewerkers** teneinde de juiste resultaten te bereiken.

Deeltaak 1: **Bijsturen van de personeelsbezetting en taakverdeling** bij afwezigheid van de chef-kok en kok i.f.v. de behoeften van de dienst.
Deeltaak 2: **Coördineren** van de portionering en assemblage van de maaltijden.
Deeltaak 3: **Geven van regelmatige feedback** aan de polyvalente medewerkers en taakgericht bijsturen.
Deeltaak 4: **Rapporteren aan de chef-kok** omtrent het verloop van keukenactiviteiten, de producten en de metingen.
Deeltaak 5: Arbeidsveiligheid

Toezien en meewerken aan de uitvoering van alle aspecten van **arbeidsveiligheid** teneinde de medewerkers in veilige en gezonde omstandigheden te laten werken.

Resultaatsgebied 4: Hygiëne en voedselveiligheid

Uitvoeren van alle activiteiten nodig voor de standaarden voor **hygiëne en voedselveiligheid** (HACCP en dieetsamenstelling).

Deeltaak 1: **Correct toepassen van alle afspraken** en vereisten voor de voedselveiligheid / patiëntveiligheid en goede hygiënepraktijken.
Deeltaak 2: **Uitvoeren van de nodige controles en registraties**
Deeltaak 3: **Correct uitvoeren van bewakingen en registraties van de Kritische Controle Punten:** correcte uitvoering van de temperatuurcontroles / frituurolie controles / controles op houdbaarheden van de bederfgevoelige ingrediënten en producten. Bij afwijkingen buiten de normen correcte acties nemen (naar producten en processen).
Deeltaak 4: **Deelnemen aan het overleg omtrent de voedselveiligheidsaspecten** van de activiteiten. Bij controles of inspecties de instanties te woord staan en de werkmethodes, controles en registraties correct toelichten.

Resultaatsgebied 5: Budgetbeheer

Respecteren van de afspraken voor het behalen van de **budgetten** voor aankoop voeding, personeel, onderhoud en investeringen.

Deeltaak 1: **Respecteren van de afspraken** m.b.t. budget.
Deeltaak 2: **Zorgen dat alle ontvangsten en goederen, diensten en herstellingen correct worden geregistreerd,** de registraties correct klasseren of doorgeven.
Deeltaak 3: **Afwijkingen met een impact op het budget tijdig signaleren** en actie nemen in overleg met de chef-kok

Profiel

Wettelijke vereisten

Diploma: Niet van toepassing

Bijkomende vereisten:

Diploma: hulp-kok, specialisatie of ervaring in grootkeuken is een voordeel.
Attesten: Niet van toepassing
Rijbewijs: Niet van toepassing

Kennis en vaardigheden:

1. Keukentechnieken:

- Bezit goede kennis van culinaire technieken
- Kent de courante recepten
- Kan werken met de nodige keukentoestellen
- Kan de keukenactiviteiten uitvoeren en hierbij de polyvalente medewerkers aansturen.

2. Hygiëne en HACCP:

- Bezit kennis van de regels en procedures inzake hygiëne en het naleven van HACCP-normen.

Kan werken met PC (standaard Windows Office pakketten, bestelsystemen).

Competenties

Kerncompetenties

- Professioneel handelen
- Samenwerken
- Patiëntgericht / Klantgericht
- Kostenbewust
- Respectvol

Functie-specifieke competenties

- Zelfstandig werken
- Nauwkeurig
- Plannen en organiseren
- Flexibel
- Communicatief