

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 opleiding en bij afwezigheid van de diëtisten de correcte samenstelling van de plateau's controleren. Afwijkingen moeten worden gerapporteerd aan de diëtisten of de 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 materiaal 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 de FIFO-gebruiken 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 aan ingrediënten of materialen en waar nodig de 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: Bijsturing van de personeelsbezetting en taakverdeling bij afwezigheid van de Chef-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

Toeziën 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 CCP's : correcte uitvoering van temperatuur controles / frituurolie controles / controles op houdbaarheden van de bederfgevoelige ingrediënten en producten. Bij afwijkingen buiten de normen correcte acties nemen (naar producten en proces).

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 afspraken m.b.t. Budget

Deeltaak 2: Zorgen dat alle ontvangsten van goederen, diensten en herstellingen correct worden geregistreerd, de registraties correct klasseren of doorgeven.

Deeltaak 3: Afwijkingen met impact op budget tijdig signaleren en actie nemen in overleg met de Chef-kok.

Profiel

Wettelijke vereisten

Diploma: Niet van toepassing.

Bijkomende vereisten:

Diploma: diploma 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. Kan deze technieken creatief gebruiken voor het continu verbeteren en dit overbrengen op de medewerkers,
- Kent de courante recepten,
- Kan werken met de nodige keukentoestellen,
- Kan zelfstandig keukenactiviteiten uitvoeren en hierbij de koks, hulpkoks en polyvalente medewerkers aansturen.

2. Hygiëne en HACCP

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

Competenties

Kerncompetenties

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

Functie-specifieke competenties

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