

Plaats in de organisatie

Functie rapporteert aan: Verantwoordelijke Voeding van de site.

Doel functie

Helpen bij de keukenactiviteiten 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 het budget, arbeidsveiligheid en duurzaamheid voor de keukenactiviteiten.

Taken

Resultaatsgebied 1: Organisatie en bewaking productieproces

Helpen bij het bereiden en portioneren 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: Basis takenpakket

- **Assemblageband:** deelnemen aan het proces van de assemblage van de plateaus voor de patiënten: klaarzetten van de nodige producten en materialen, op de plateau plaatsen en portioneren van de juiste componenten volgens de bandkaarten, plateaus in de karren zetten.
- **Opruimen en correct opbergen** van de gebruikte materialen en componenten na afloop van de assemblage.
- Klaarmaken van **extra plateaus** i.f.v. behoeftes en verloop van de dag.
- **Transport:** bij afwezigheid van de transportmedewerkers zelf uitvoeren van vervoer naar de afdelingen.
- Tijdig signaleren van mogelijke tekorten aan ingrediënten of materialen en waar nodig de gepaste actie ondernemen.

Deeltaak 2: Site-gebonden takenpakket

1 of meerdere van onderstaande taken kunnen uitvoeren:

- **Assemblageband:** met gepaste opleiding bij afwezigheid van de diëtisten de correcte samenstelling van de plateaus t.o.v. de bandkaarten kunnen controleren. Afwijkingen moeten worden gerapporteerd aan de diëtisten of chef-kok voor de gepaste actie.
- **Hulp in de keuken:** ingrediënten halen en voorbereiden voor de volgende bereidingsstap. Dit kan onder andere zijn: meewerken in de koude keuken (snijden en verpakken van vlees en kaas), meewerken in de keuken (eenvoudige voorbereidingen en bereidingen vb. soep, pudding, pap), meewerken in de dieetkeuken.
- **Personeelsrefter:** klaarzetten van buffetten en materialen voor de personeelsrefter, aanvullen en bedienen tijdens de openingsuren, ontvangen van bonnetjes voor de maaltijden, opruimen en opkuisen van de self-service.
- **Bevraging:** met de gepaste opleiding en bij afwezigheid van de diëtisten / voedingsassistenten uitvoeren van de bevraging van de patiënten voor de menu-keuze met respect voor de dieetvereisten van de patiënt.
- **Intern transport / runner:** transport verzorgen van voedingswaren en materialen tussen keuken en afleverplaatsen.

Deeltaak 3:

Bij de dagelijkse activiteiten rekening houden met de aspecten van **milieuzorg en duurzaamheid** teneinde doelstellingen van ZNA te realiseren.

Resultaatsgebied 2: Voorziening materialen en producten

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

Deeltaak 1: Basis takenpakket: geen

Deeltaak 2: Site-gebonden takenpakket

1 of meerdere van onderstaande taken kunnen uitvoeren:

- **Magazijntaken:** meewerken aan correcte ontvangst, stockage en uitgifte (FIFO - First In First Out / FEFO - First Expired First Out) van alle gestockeerde ingrediënten en materialen.
- Tijdig signaleren van mogelijke tekorten aan ingrediënten of materialen en waar nodig de gepaste actie ondernemen.

Resultaatsgebied 3: rapporteren

Rapporteren van werkzaamheden en afwijkende situaties.

Deeltaak 1: Basis takenpakket

Tijdig melden van de voortgang van de activiteit van de dag.

Tijdig melden van tekorten, beschadigingen en defecten die het resultaat in het gedrang kunnen brengen.

Deeltaak 2: Site-gebonden takenpakket

1 of meerdere van onderstaande taken kunnen uitvoeren:

- **Bandleider:** coördinatie van de taken van een kleine groep medewerkers tijdens de gezamenlijke activiteit aan de assemblageband: zorgen dat iedereen tijdig aanwezig is, toezien op de bezetting van de werkposten volgens de afspraken, zorgen dat voldoende materialen aanwezig zijn volgens de afspraken, bij storingen overleggen met de medewerkers, met collega's van de keuken of met de chef-kok.

Deeltaak 3: arbeidsveiligheid

Meewerken aan de uitvoering van alle aspecten van **arbeidsveiligheid** teneinde zelf met de collega's in veilige en gezonde omstandigheden te werken.

Resultaatsgebied 4: Hygiëne en voedselveiligheid

Uitvoeren van alle activiteiten nodig voor de standaarden voor **hygiëne en voedselveiligheid** (HACCP en dieet samenstelling)/

Deeltaak 1: Basis takenpakket

- **Afwasband:** zorgen dat alle materialen die terugkomen van de patiënt, de afdelingen of de keuken correct worden gereinigd en gestockeerd na reiniging: sorteren van materialen en afval, bedienen van de werkposten van de afwasband, gereinigde materialen op de correcte plaats stockeren, de afwasmachine klaarmaken voor gebruik en na gebruik correct kunnen reinigen en stoppen.
- **Car wash:** correct reinigen van de verschillende soorten transportkarren, wegzetten van de gereinigde karren op de correcte plaats.
- **Dagelijkse reinigingsactiviteiten:** materialen, toestellen en infrastructuur correct reinigen volgens plan (juiste producten, juiste gereedschappen en correcte werkmethodes). Waar nodig registratie van de reinigingswerken volgens afspraak.
- **Periodieke reinigingsactiviteiten:** materialen, toestellen en infrastructuur correct reinigen volgens instructie van de HACCP-verantwoordelijke of de chef-kok (juiste producten, juiste gereedschappen en correcte werkmethodes). Waar nodig registratie van reinigingswerken volgens afspraak.

Deeltaak 2: persoonlijke hygiëne

- Verzorgd voorkomen, korte nagels, geen nagellak, lange haren bij elkaar en het dragen van haarnetje

Deeltaak 3: voedsel veiligheid

- Het naleven van de HACCP regels en de procedures strikt opvolgen

Resultaatsgebied 5: Budgetbeheer

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

Deeltaak 1:

Correct uitvoeren van de werkzaamheden, melden van beschadigingen en defecten.

Bij het beëindigen van een taak, onmiddellijk overleggen met de leidinggevende voor een volgende taak.

Profiel

Wettelijke vereisten

Diploma: Niet van toepassing

Bijkomende vereisten:

Diploma: geen, ervaring in grootkeuken is een voordeel

Attesten: Niet van toepassing

Rijbewijs: Niet van toepassing

Kennis en vaardigheden:

1. Keukentechnieken:

- Bezit kennis van keukentechnieken. Kan deze technieken gebruiken.
- Kent de courante recepten.
- Kan werken met de nodige keukentoestellen.
- Kan de keukenactiviteiten uitvoeren.
- Bezit kennis van de regels en procedures inzaken hygiëne en het naleven van de HACCP-normen.
- Basiskennis Nederlands
- In een team kunnen werken
- Goede mondelinge communicatie
- Assertiviteit: durven aangeven als je iets niet begrijpt.

Competenties

Kerncompetenties

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

Functie-specifieke competenties

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