

FUNCTIEBESCHRIJVING HULPKOK

Loonschaal: D1 – D3

1. GLOBAAL DOEL VAN DE FUNCTIE

Het mee instaan voor aangepaste, lekkere en gezonde maaltijden voor bewoners, gasten/bezoekers en personeel, en voor de daartoe noodzakelijke hygiënische omstandigheden in de keuken.

Vervangen van de kok bij diens afwezigheid.

2. PLAATS IN DE ORGANISATIE

Werkt onder de hiërarchische leiding van het diensthoofd keuken en de diëtist(e) en maakt deel uit van een keukenploeg met koks, hulpkoks, keukenhelpers en restaurantmedewerkers.

3. RESULTAATGEBIEDEN EN TAAKOMSCHRIJVING

3.1 T.a.v. bewoners, gasten/bezoekers en personeel:

- Correcte, kwalitatieve en cliëntgerichte uitvoering van deeltaken (opgedragen door het diensthoofd keuken of diëtist(e) bij de bereiding van de maaltijden;
- Bereiding van de maaltijden en deze bereiding kunnen aanpassen aan de wensen, noden en gewoonten van de bewoners;
- Schikken van maaltijden in de maaltijdkar;
- Correcte en cliëntgerichte portionering van de maaltijden;
- Zorgen voor een kwalitatieve presentatie van de maaltijden;
- Correcte aflevering bij de andere instellingen waarvoor maaltijden worden bereid;
- Bewaken van afleveren of uitlenen van voedingswaren en materiaal;
- Meehelpen en toezicht houden op het dagelijks onderhoud van de keuken;
- De vaat doen van het materiaal gebruikt in de bereidingskeuken en hulp bij de algemene vaat.

3.2 T.a.v. hiërarchisch overste en collega's in de keukendienst

- Samenwerken en overleg met de andere collega's van de keukenploeg;
- Actieve deelname aan werkoverleg;
- Signaleren van geconstateerde problemen m.b.t. voeding en keuken;
- Opbergen van voedingswaren en voedingsoverschotten;
- Mee helpen bewaken van het voorraadbeheer;
- Meehelpen bij onderhoud en hygiëne van een deel van de keuken (lokaal, apparatuur, materiaal, ...)
- Doen naleven van regels en afspraken m.b.t. hygiëne, veiligheid, afvalverwijdering, afwas en onderhoud, en toezien op de persoonlijke hygiëne van het personeel.
- Prijsbewust werken.

3.3 T.a.v. leveranciers

- Voorraadbeheer in functie van de menuplanning en de voorziene budgetten;
- Controle van leveringen op juistheid en hoeveelheid;
- Besprekingen ter voorbereiding van mogelijke aanschaf van apparatuur en materiaal;

3.4 Verruimende bepalingen

- Bijkomende opdrachten verrichten in functie van de continuïteit van de werking van de keuken en de instelling, op vraag van het diensthoofd keuken, diëtist(e) of van de directie.

3.5 Middelen en methodes

3.5.1 Voornaamste te hanteren middelen

- Grootkeukenapparatuur, voedingswaren, onderhoudsmaterialen en –producten.

3.5.2 Voornaamste geëigende methodes

- Koken en bereiding van voedingswaren in grootkeuken;
- Onderhoudstechnieken afgestemd op doel, materialen en producten.

4. COMPETENTIEPROFIEL

- Kennis van voedingswaren, grondstoffen en de behandeling ervan;
- Kennis van onderhoudsmaterialen, -producten en –technieken;
- Basiskennis van HACCP (voedselveiligheid en hygiëne);
- Onderhoudstechnische vaardigheden;
- In het bezit van rijbewijs B;
- Kunnen werken in teamverband;
- Kunnen omgaan met ouderen en familie;
- Zin voor orde en hygiëne;
- Zin voor afwerking;
- Vriendelijk en behulpzaam zijn;
- Een onberispelijke persoonlijke hygiëne.