

**Algemeen doel:** Het leiden en organiseren van de keuken en de cafetaria teneinde de kwaliteit van de maaltijden te waarborgen en een evenwichtige voeding te kunnen aanbieden die voldoet aan de hygiënische, nutritionele en HACCP normen.

*Deze functiebeschrijving is een basis referentiedocument over de analyse en de weging van de taken op sectoraal niveau. Zij mag aan de werknemers toegewezen worden, met respect voor het sleutelprincipe van minimum 80% overeenkomst van de inhoud met de structurele taken die uitgevoerd worden door de werknemer (zie de toewijzingsprincipes van de IFIC functies).*

ACTIVITEITEN	TAKEN
- Leidinggeven aan het keukenpersoneel	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Stelt de werkverdeling en de personeelsplanning op en past de opgestelde planningen aan de behoeften van de dienst aan (vb. opdrachtenwijziging, ziekte) om te voorzien in de continuïteit van dienst;</li> <li>• Stuurt en motiveert de medewerkers door het maken van duidelijke afspraken en het uitzetten van praktische regels;</li> <li>• Begeleidt de medewerkers en detecteert, in overleg met de hiërarchisch verantwoordelijke, hun opleidingsbehoeften.</li> </ul>
- Organiseren van de keuken en de cafetaria	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Licht de beslissingen van de directie toe aan de medewerkers en implementeert ze in overleg met de hiërarchisch verantwoordelijke in de dienst;</li> <li>• Organiseert en houdt toezicht op de activiteiten in de keuken en de cafetaria (vb. het bereiden van de maaltijden, de afwas en de kassadienst);</li> <li>• Waakt erover dat de richtlijnen inzake de diëten nagevolgd worden;</li> <li>• Geeft richtlijnen aan het keukenpersoneel bij het bereiden van de maaltijden teneinde de voorziene hoeveelheden en variëteiten te kunnen aanbieden;</li> <li>• Lost de problemen i.v.m. het functioneren van de keuken en de cafetaria op;</li> <li>• Neemt deel aan en adviseert het multidisciplinair team (met o.a. de diëtist) bij de bepaling van de menu's voor de komende maand;</li> <li>• Werkt met de betrokken diensten mee aan het inplannen en uitvoeren van speciale opdrachten (vb. diners en recepties);</li> <li>• Plant de door de technische dienst voorziene werken en herstellingen in de dienst;</li> <li>• Bereidt maaltijden;</li> <li>• Neemt deel aan werkgroepen ter verbetering van de kwaliteit van de geleverde diensten.</li> </ul>
- Aankopen van grondstoffen en materialen	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ziet erop toe dat de materialen en grondstoffen ter beschikking zijn om de medewerkers toe te laten hun taken uit te voeren;</li> <li>• Plaatst hiertoe de nodige bestellingen bij de leverancier;</li> <li>• Stuurt niet conforme of verkeerde leveringen terug naar de leverancier.</li> </ul>

## CRITERIA

### Kennis en kunde

- Bezit kennis van culinaire technieken;
- Kent de gebruikte recepten;
- Kan werken met de nodige keukentoeestellen;
- Bezit kennis van de regels en procedures inzake hygiëne en het naleven van de HACCP normen;
- Bezit kennis van de interne procedures m.b.t. het personeelsbeleid;
- Inwerktijd: 6 tot 12 maanden

### Leidinggeven

- Hiërarchisch leidinggeven:
  - Aantal = 14 tot 26 unisite;
  - Beschikt over de nodige sociale vaardigheden om de medewerkers te begeleiden;
  - Is vaardig in plannen en organiseren.

### Communicatie

- Kan duidelijk en objectief communiceren in groep en het eigen standpunt verdedigen;
- Neemt deel aan en adviseert het multidisciplinair team bij de bepaling van de menu's voor de komende maand;
- Werkt samen en wisselt informatie uit betreffende de dienstverlening m.b.t. de keuken en de cafeteria met externe leveranciers, collega's van andere diensten (vb. technische dienst) en patiënten/bewoners.

### Probleemoplossing

- Lost de diverse personeelsgerelateerde problemen van de dienst op (vb. conflicten, personeelsbezetting) in samenwerking met de hiërarchisch verantwoordelijke en de personeelsdienst;
- Stuurt niet conforme of verkeerde leveringen terug naar de leverancier;
- Zoekt mogelijkheden om de werking van de keuken en de cafeteria te optimaliseren (vb. nieuwe apparatuur, nieuwe gerechten).

### Verantwoordelijkheid

- Organiseert de keuken en de cafeteria volgens de procedures van de instelling;
- Waakt over de naleving van de hygiëne (HACCP) en nutritionele normen;
- Koopt voorraadproducten aan en raadpleegt de hiërarchisch verantwoordelijke en de diëtist bij de aankoop van nieuwe producten.

### Omgevingsfactoren

- Beperkte aanwezigheid van lawaai (<60dB);
- Bezwarende klimaatomstandigheden gedurende min. 3u/dag;
- Langdurig staande houding is vereist voor het uitoefenen van de functie;
- De werkzaamheden vereisen dat er regelmatig kracht gezet of gewerkt wordt in een ongemakkelijke houding;
- Er moeten af en toe zware lasten verplaatst worden.