

**Algemeen doel:** Het bereiden van maaltijden volgens de recepten en binnen de geldende voorschriften, teneinde 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**

- |  |   |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- Bereiden van maaltijden</li> <br/> <li>- Waken over de correcte verdeling van de maaltijden</li> <br/> <li>- Toezicht houden op de keuken</li> <br/> <li>- Andere activiteiten</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Brengt de ingrediënten samen en bereidt ze voor;</li> <li>• Bereidt de maaltijden volgens de vooropgestelde recepten, rekening houdend met de dieetvereisten en de HACCP normen;</li> <li>• Volgt het kookproces op volgens het recept;</li> <li>• Controleert systematisch het kookproces en de temperaturen;</li> <li>• Registreert de voedingsingrediënten.</li> <br/> <li>• Proportioneert de maaltijden en verdeelt ze;</li> <li>• Ziet erop toe dat de distributiewagens geladen worden en dat de maaltijden in het restaurant opgediend worden.</li> <br/> <li>• Controleert de temperaturen van de koelkasten en diepvriezers;</li> <li>• Zet de bestellingen van ingrediënten en producten op de juiste plaats;</li> <li>• Controleert en onderhoudt de gebruikte toestellen en het materiaal;</li> <li>• Volgt de algemene staat van de keuken op (vb. lichten, gas en water).</li> <br/> <li>• Verzorgt de maaltijden en versnaperingen tijdens de recepties en lunches;</li> <li>• Neemt deel aan werkgroepen ter verbetering van de kwaliteit van de geleverde diensten.</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;
- Inwerktijd: 3 tot 6 maanden

**Leidinggeven**

- Niet van toepassing.

**Communicatie**

- Spreekt af met de hiërarchisch verantwoordelijke en de collega's inzake de dagelijkse organisatie van het werk;
- Neemt deel aan werkgroepen ter verbetering van de kwaliteit van de geleverde diensten.

**Probleemoplossing**

- Contacteert de hiërarchisch verantwoordelijke bij onregelmatigheden of problemen.

**Verantwoordelijkheid**

- Bereidt de maaltijden volgens de aangeduide recepten en volgen de van kracht zijnde reglementeringen en normen;
- Waakt over de naleving van de hygiëne (HACCP) en nutritionele normen.

**Omgevingsfactoren**

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