

Algemeen doel: Helpen bij de bereiding van de 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

- Helpen bij de bereiding van de maaltijden

- Brengt de ingrediënten samen met de aandacht voor het correct beheer van de voorraden (first-in, first-out);
- Helpt de ingrediënten voor te bereiden;
- Bereidt de maaltijden volgens de vooraf opgestelde recepten rekening houdend met de HACCP normen;
- Volgt het kookproces volgens het recept;
- Plaatst het eetgerei volgens een vooraf opgemaakt schema.

- Waken over de correcte verdeling van de maaltijden

- Proportioneert de maaltijden en verdeelt ze;
- Ziet erop toe dat de distributiewagens geladen worden en dat de maaltijden in het restaurant opgediend worden.

- Waken over de netheid van de keuken

- Stelt de keuken opnieuw in orde en onderhoudt het keukenmateriaal;
- Waakt over de netheid van de lokalen.

- Andere activiteiten

- Controleert de temperatuur van de koelkasten en diepvriezers;
- Controleert de frituurvetten;
- Verzorgt de maaltijden en versnaperingen tijdens de recepties en lunches.

CRITERIA

Kennis en kunde

- Bezit kennis van culinaire technieken;
- Kent de gebruikte recepten;
- Kan werken met de nodige keukentoestellingen;
- Bezit kennis van de regels en procedures inzake hygiëne en het naleven van de HACCP normen;
- Inwerktijd: 1 tot 3 maanden

Leidinggeven

- Niet van toepassing.

Communicatie

- Spreekt af met de hiërarchisch verantwoordelijke en de collega's inzake de dagelijkse organisatie van het werk.

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 af en toe zware lasten verplaatst worden.