



Algemeen doel: Leiden en organiseren van de dienst voeding om maaltijden aan te bieden die voldoen aan de nutritionele richtlijnen en voedselveiligheidsnormen en om de kwaliteit van de dienstverlening te waarborgen.

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 de dienst

- Stelt de werkverdeling en de personeelsplanning op en past de opgestelde planningen aan de behoeften van de dienst aan (bv. opdrachtwijziging, ziekte) om te voorzien in de continuïteit van de dienst;
- Stuurt en motiveert de medewerkers door het maken van duidelijke afspraken en het uitzetten van praktische regels;
- Controleert het werk van de medewerkers (bv. checklists, HACCP-normen) en verbetert indien nodig;
- Begeleidt de medewerker, detecteert hun opleidingsbehoeften en voert functionerings- en evaluatiegesprekken;
- Beslist in overleg met de hiërarchisch verantwoordelijke en/of de HR-dienst en volgens de bestaande procedures over de uitvoering van het personeelsbeleid van de dienst (bv. aanwerving en ontslag).

- Organiseren van de dienst

- Licht de beslissingen van de directie toe aan de medewerkers en implementeert ze binnen de dienst;
- Voert de administratie m.b.t. de organisatie van de dienst uit;
- Stelt in overleg met het multidisciplinair team (bv. met de diëtist, de chef-kok) de menu's op;
- Controleert de naleving van de hygiënische regels en van de HACCP- en voedselveiligheidsnormen;
- Verzekert de contacten met de technische dienst en met de externe leveranciers voor het onderhoud van het materiaal;
- Volgt het toegewezen budget van de dienst op en rapporteert hierover aan de hiërarchisch verantwoordelijke.

- Waken over de voorraad en benodigdheden voor het functioneren van de dienst

- Ontvangt de leveranciers en kiest hen in overleg met de hiërarchisch verantwoordelijke;
- Valideert of bestelt de goederen/producten, controleert de kwaliteit ervan bij ontvangst en neemt contact op met de leverancier indien nodig.



CRITERIA

Kennis en kunde

- Heeft algemene kennis van culinaire technieken en van diëtiëk;
- Heeft kennis van de regels en procedures inzake hygiëne en het naleven van de nutritionele richtlijnen en de HACCP- en voedselveiligheidsnormen;
- Heeft kennis van de interne procedures m.b.t. het personeelsbeleid;
- Heeft kennis van de procedures en het functioneren van de dienst/eenheid/departement;
- Kan werken met de nodige informaticatoepassingen;
- Inwerktijd: 1 tot 3 jaar

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 multidisciplinaire team bij het opstellen van de menu's;
- Werkt samen en wisselt informatie uit betreffende de dienstverlening m.b.t. de keuken en het restaurant/de cafeteria met externe leveranciers, collega's van andere diensten;
- Rapporteert aan de hiërarchisch verantwoordelijke over het budget van de dienst.

Probleemoplossing

- Lost de diverse personeelsgerelateerde problemen van de dienst op (bv. conflicten, personeelsbezetting) in samenwerking met de hiërarchisch verantwoordelijke en de HR-dienst;
- Zoekt mogelijkheden om de werking van de keuken en het restaurant/de cafeteria te optimaliseren.

Verantwoordelijkheid

- Organiseert de keuken en het restaurant/de cafeteria volgens de procedures van de instelling;
- Waakt over de naleving van de nutritionele richtlijnen, de hygiëne, de HACCP- en voedselveiligheidsnormen, controleert dit periodiek en stuurt de medewerkers indien nodig bij;
- Koopt producten aan en raadpleegt de hiërarchisch verantwoordelijke en de diëtist bij de aankoop van nieuwe producten;

Omgevingsfactoren

- Werken aan een beeldscherm (<80%) is vereist voor het uitoefenen van de functie.