



Algemeen doel: Bereiden van maaltijden volgens de recepten om patiënten/bewoners/personeel/bezoekers kwaliteitsvolle maaltijden aan te bieden die voldoen aan de voedselveiligheidsnormen.

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

- Bereiden van maaltijden en toezicht houden op de bereidingen

- Waken over de dagelijkse werking van de keuken

- Waken over de verdeling van de maaltijden

- Andere activiteiten

TAKEN

- Verzamelt en bereidt de ingrediënten volgens de benodigde hoeveelheden;
 - Bereidt de maaltijden volgens de vooropgestelde recepten, rekening houdend met de noden van de doelgroep en de van kracht zijnde normen;
 - Geeft toelichting aan de keukenmedewerkers voor de bereiding van de maaltijden (bv. hoeveelheid, dressereren of bewaring van de voedingsmiddelen, nodige toestellen) en treedt op als eerste aanspreekpunt;
 - Controleert systematisch het kookproces;
 - Neemt de nodige maatregelen om de kwaliteit en traceerbaarheid van de voedingsmiddelen te verzekeren en controleren (bv. respecteren van de HACCP-normen, temperatuur, datum) en registreert de gecontroleerde gegevens;
 - Registreert de gebruikte ingrediënten.
- Voert de nodige controles uit: controleert de temperaturen van de toestellen (bv. koelkasten, diepvriezers);
 - Vult ingrediënten en ontbrekende producten aan en informeert over de tekorten;
 - Onderhoudt de toestellen en het materiaal, controleert de werking en contacteert de hiërarchisch verantwoordelijke indien nodig;
 - Volgt de algemene staat en netheid van de keuken op.
- Portioneert de maaltijden en verdeelt ze of geeft de nodige informatie aan de keukenmedewerkers door;
 - Ziet erop toe dat de distributiewagens geladen worden en dat de maaltijden opgediend worden.
- Ontvangt en controleert de goederen, slaat ze op en stuurt niet conforme of verkeerde leveringen terug naar de leverancier of geeft dit door aan de betrokken verantwoordelijke;
 - Neemt deel aan het bereiden van maaltijden tijdens speciale gelegenheden (bv. diners, recepties);
 - Neemt deel aan werkgroepen ter verbetering van de kwaliteit van de geleverde diensten.



CRITERIA

Kennis en kunde

- Heeft kennis van culinaire technieken;
- Kent de gebruikte recepten;
- Kan werken met de keukentoestellen en kent de daaraan gebonden veiligheidsvoorschriften en -procedures;
- Heeft kennis van de regels en procedures inzake hygiëne en het naleven van de HACCP- en voedselveiligheidsnormen;
- Voert eenvoudige handelingen uit in de nodige informaticatoepassingen;
- 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;
- Geeft toelichting aan de keukenmedewerkers voor de bereiding en verdeling van de maaltijden.

Probleemoplossing

- Waakt over de algemene werking van de keuken en de toestellen en contacteert de hiërarchisch verantwoordelijke bij onregelmatigheden of problemen;
- Waakt over de voorraad van ingrediënten in de keuken.

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 de voedselveiligheidsnormen.

Omgevingsfactoren

- Beperkte aanwezigheid van lawaai (<60dB);
- Bezwarende klimaatomstandigheden gedurende min. 3u/dag;
- Er moeten af en toe zware lasten verplaatst worden;
- Langdurig staande houding is vereist voor het uitoefenen van de functie.