



Algemeen doel: Helpen bij de bereiding van de maaltijden volgens de recepten om aan de patiënten/bewoners/bezoekers/personeel een evenwichtige voeding aan te bieden die voldoet 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

- Helpen bij de bereiding van de maaltijden
- Waken over de voorbereiding van de verdeling van de maaltijden
- Reinigen en op orde houden van de keuken
- Andere activiteiten

TAKEN

- Verzamelt en bereidt de ingrediënten voor met aandacht voor het correct beheer van de voorraden (bv. first-in, first-out);
- Helpt bij het bereiden van de maaltijden volgens de vooraf opgestelde recepten en kookprocessen met respect voor de HACCP-normen;
- Bewaart de voedingsmiddelen en maaltijden en verzekert hun opslag volgens de vastgelegde procedures (bv. laten afkoelen, warm houden, labelen).
- Portioneert de maaltijden volgens de instructies;
- Bereidt de plateaus voor en verdeelt deze;
- Zet de maaltijden in de distributiewagens voor verdeling.
- Controleert verschillende dingen (bv. bewaarduur, versheid van de producten, temperaturen van de frigo's) en meldt afwijkingen;
- Stelt de keuken in orde en reinigt het keukenmateriaal binnen de voorziene procedures;
- Reinigt de lokalen (bv. dweilen, muren afwassen).
- Helpt bij de bereiding van maaltijden tijdens speciale gelegenheden (bv. diner, receptie);
- 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.



CRITERIA

Kennis en kunde

- Heeft kennis van culinaire technieken;
- Kan werken met de keukentoeestellen en kent de daaraan gebonden veiligheidsvoorschriften en -procedures;
- Heeft praktische kennis van de regels en procedures inzake hygiëne en het naleven van de HACCP- en voedselveiligheidsnormen;
- 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;
- Past de regels over de naleving van de hygiëne en de voedselveiligheid toe.

Omgevingsfactoren

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