



Algemeen doel: Portioneren en verdelen van maaltijden, onderhouden van het materiaal en de ruimtes om aan de patiënten/bewoners/personeel/bezoekers 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

TAKEN

- Voorbereiden van de distributie van de maaltijden en deze opdienen en afruimen

- Portioneert de maaltijden, etiketteert ze, controleert de temperatuur volgens de vooropgestelde richtlijnen en signaleert onregelmatigheden;
- Maakt de distributiewagens klaar, vult deze aan en brengt ze terug naar de keuken;
- Dient de maaltijden op;
- Dekt de tafels, ruimt ze af en brengt het materiaal en/of overschotten terug naar de keuken.

- Onderhouden en op orde brengen van het materiaal en de cateringruimtes (zaal, keuken)

- Reinigt de distributiewagens, tafels, de werkplaatsen en het andere gebruikte materiaal;
- Wast de vaat en het keukengerei met behulp van bestaande apparatuur (vaatwasmachine of indien nodig met de hand);
- Ruimt de vaat, het keukengerei en het materiaal op;
- Sorteert het afval en zet deze weg volgens de procedures;
- Registreert de uitgevoerde taken (bv. schoongemaakte zones) in de daarvoor bestemde lijsten (bv. checklist).

- Andere activiteiten

- Helpt, indien nodig en op vraag van de hiërarchisch verantwoordelijke, bij de voorbereiding van voedingsmiddelen (bv. maakt groenten schoon, belegt broodjes);
- 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

- Kan werken met de keukentoestellen en kent de daaraan gebonden veiligheidsvoorschriften en -procedures;
- Heeft praktische kennis van de regels en procedures inzake hygiëne en het naleven van de voedselveiligheidsnormen;
- Inwerktijd: 0 - 2 weken

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

- Voert de taken uit binnen de procedures van voedselveiligheid en hygiëne geldend in de instelling en volgens de richtlijnen van de hiërarchisch verantwoordelijke;
- Bereidt de distributie van de maaltijden voor en neemt, indien nodig, contact op met de hiërarchisch verantwoordelijke .

Omgevingsfactoren

- Hinderlijk lawaai (> 60 dB);
- Af en toe bezwarende klimaatomstandigheden;
- Regelmatig contact met vuil, slechte geur of stof;
- Er moeten dagelijks zware lasten verplaatst worden;
- Langdurig staande houding is vereist voor het uitoefenen van de functie.