

FUNCTIEBESCHRIJVING Keukenhelp(st)er

NIVEAU E – WEDDESCHAAL E1 – E3

1. GLOBAAL DOEL VAN DE FUNCTIE

Het mee instaan voor aangepaste, lekkere en gezonde maaltijden voor bewoners en personeel, en voor de daartoe noodzakelijke hygiënische omstandigheden in de keuken.

2. PLAATS IN DE ORGANISATIE

Werkt onder de directe leiding van de chef-kok, hulpkok en diëtist(e) en maakt deel uit van een keukenploeg.

3. RESULTAATGEBIEDEN EN TAAKOMSCHRIJVING

3.1 T.a.v. bewoners en personeel:

3.1.1. Voor keukenhulp in kookploeg:

- Correcte, kwalitatieve en cliëntgerichte uitvoering van deeltaken (opgedragen door de chef-kok, hulpkok of diëtist(e) bij de bereiding van de maaltijden;
- Correcte en cliëntgerichte portionering van de maaltijden;
- Zorgen voor een kwalitatieve presentatie van de maaltijden;
- Bewaken van afleveren of uitlenen van voedingswaren en materiaal;

3.1.2. Voor keukenhulp bij afwas, onderhoud en groeten;

- Correcte en cliëntgerichte portionering van de maaltijden aan de band;
- Zorgen voor een kwalitatieve presentatie van de maaltijden;
- Dagelijks onderhoud en vullen van de voedingswagens en opdienkarren;
- Klaarzetten van het restaurant;
- Helpen bij op- en afdienen.

3.2 T.a.v. leveranciers

3.2.1. Voor keukenhulp in kookploeg:

- Controle van leveringen op juistheid en hoeveelheid.

3.3 T.a.v. Collega's in de keukendienst

- Actieve deelname aan werkoverleg;

3.3.1. Voor keukenhulp in kookploeg:

- Opbergen van voedingswaren en voedingsoverschotten;
- Meehelpen bewaken van het voorraadbeheer;
- Meehelpen bij onderhoud en hygiëne van een deel van de keuken (lokaal, apparatuur, materiaal, ...);
- Meehelpen bij afwas en onderhoud afwasgedeelte.

3.3.2. Voor keukenhulp bij afwas, onderhoud, groeten:

- Instaan voor een nette en verzorgde afwas;
- Instaan voor het onderhoud van de keuken, alle daarmee verbonden ruimtes, apparaten, materialen, ...;
- Instaan voor een correcte verwijdering van afvalproducten;
- Instaan voor de bevoorrading en tijdige verversing van onderhoudsproducten en –materialen;
- Voorbereiding van de voedingswaren en maaltijden (groenten, aardappelen, broodmaaltijden, drankvoorraad, ...).

3.4 T.a.v. Chef-kok, hulpkok, diëtist(e) en directie

- Signaleren van geconstateerde problemen m.b.t. voeding en keuken;
- Prijsbewust werken.

3.5 Verruimende bepalingen

- Bijkomende opdrachten verrichten in functie van de continuïteit van de werking van de keuken en de instelling, op vraag van de chef-kok, hulpkok, diëtist(e) of van de directie.

3.6 Middelen en methodes

3.6.1 Voornaamste te handteren middelen:

- Grootkeukenapparatuur, voedingswaren, onderhoudsmaterialen en –producten.

3.6.2 Voornaamste geëigende methodes

- Koken en bereiding van voedingswaren in grootkeuken;
- Onderhoudstechnieken afgestemd op doel, materialen en producten.

4. COMPETENTIEPROFIEL

- Elementaire kennis van voedingswaren, grondstoffen en de behandeling ervan;
- Elementaire kennis van onderhoudsmaterialen, -producten en –technieken;
- Onderhoudstechnische vaardigheden;
- Kunnen werken in teamverband;
- Kunnen omgaan met bejaarden en familie;
- Handig zijn;
- Zin voor orde en hygiëne;
- Zin voor afwerking;
- Vriendelijk en behulpzaam zijn;
- Een onberispelijke persoonlijke hygiëne.