

FUNCTIEBESCHRIJVING Hulpkok

NIVEAU D – WEDDESCHAAL D1 – D3

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. Het vervangen van de chef-kok op de ogenblikken van zijn/haar afwezigheid.

2. PLAATS IN DE ORGANISATIE

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

3. RESULTAATGEBIEDEN EN TAAKOMSCHRIJVING

3.1 T.a.v. bewoners en personeel:

- Correcte, kwalitatieve en cliëntgerichte uitvoering van deeltaken (opgedragen door de chef-kok of diëtist(e) bij de bereiding van de maaltijden;
- Bereiding van de maaltijden en deze bereiding kunnen aanpassen aan de wensen, noden en gewoonten van de bewoners;
- Correcte en cliëntgerichte portionering van de maaltijden;
- Schikken van maaltijden in wagen;
- Correcte aflevering bij de andere instellingen waarvoor maaltijden worden bereid;
- Bewaren van afleveren of uitlenen van voedingswaren en materiaal;
- Meehelpen en toezicht houden op het dagelijks onderhoud van de keuken;
- Toezicht op het klaarzetten van het restaurant en het op- en afdienen;
- De vaat doen van het materiaal gebruikt in de bereidingskeuken en hulp bij de algemene vaat.

3.2 T.a.v. leveranciers

- Voorraadbeheer in functie van de menuplanning en de voorziene budgetten;
- Bijhouden van bestellingen, controleren van facturen;
- Controle van leveringen op juistheid en hoeveelheid;
- Besprekingen ter voorbereiding van mogelijke aanschaf van apparatuur en materiaal;
- Verzorgen van de contacten met leveranciers.

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

- Actieve deelname aan werkoverleg;
- 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;
- Doen naleven van regels en afspraken m.b.t. hygiëne, veiligheid, afvalverwijdering, afwas en onderhoud en toezien op de persoonlijke hygiëne van het personeel.

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

- Signaleren van geconstateerde problemen m.b.t. voeding en keuken;
- Samenwerken en overleggen met chef-kok, collega's hulpkoks en diëtist(e);
- Prijsbewust werken.

3.6 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, 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;
- Onderhoud technische 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.