
FUNCTIEBESCHRIJVING

keukenmedewerker

Functietitel: medewerker keuken

Dienst: keuken

Niveau: E1 – E3

A. Plaats in de organisatie:

Medewerker keuken → kok / keukenverantwoordelijke → woonverantwoordelijke zorgcampus → directeur

B. Doel van de functie:

De medewerker keuken draagt zorg voor de bedeling van aangepaste, gezonde en gevarieerde maaltijden voor de bewoners en de gebruikers. Hij/Zij draagt zorg voor optimale hygiënische omstandigheden en het navolgen van de werkprocedures in de keuken. De medewerker keuken zorgt voor een correcte registratie en communicatie m.b.t. zijn werkzaamheden.

C. Resultaatgebieden:

1. INSTAAN VOOR HET ONDERHOUD VAN MATERIAAL EN INFRASTRUCTUUR ZODAT EEN NETTE KEUKENOMGEVING GEREALISEERD KAN WORDEN

Dit bevat ondermeer de volgende concrete taken:

- Het manueel of machinaal afwassen van vuil serviesgoed en materialen.
- Het ontvetten en afwassen van keukenapparatuur.
- Het ordelijk opbergen van serviesgoed en materialen.
- Het uitvoeren van keukenonderhoud zoals vloerreiniging, reiniging van de natte afwasruimte, reiniging van keukeninfrastructuur.
- Het instaan voor periodieke onderhoudsbeurten zoals reiniging van friteuses, vervanging van frituurolie, reiniging van koelruimtes.
- Instaan voor een correct afvalbeheer in de keuken.

2. INSTAAN VOOR DE BEDELING EN TRANSPORT VAN DE MAALTIJDEN EN ANDERE VOEDINGSWAREN EN MEEWERKEN AAN DE VOORBEREIDING VAN DE MAALTIJDEN ONDER INSTRUCTIE VAN DE (HULP)KOK ZODAT DE BEWONERSAFDELINGEN EN ANDERE DIENSTEN TIJDIG KUNNEN BESCHIKKEN OVER DEZE MAALTIJDEN EN VOEDINGSWAREN

Dit bevat ondermeer de volgende concrete taken:

- Het transporteren van maaltijdkarren van en naar de keuken.
- Het klaarzetten van de koffie in de perculators op de afdelingen.
- Het klaarzetten van de koffiekar voor de vrijwilligers.
- Het klaarzetten van serviesgoed, dranken en maaltijden voor vergaderingen.
- Het klaarzetten van voedingswaren naar aanleiding van animatieactiviteiten.
- Het degelijk opbergen van voedingswaren in koelkasten of opbergruimte.
- Het controleren van de houdbaarheidsdatum van voedingswaren en producten.
- Het ondersteunen van de animatiedienst bij grote activiteiten.
- Het bedelen van maaltijden in het sociaal restaurant.
- Het inventariseren en opvolgen van het in gebruik genomen materiaal.
- Het uitvoeren van eenvoudige taken op het vlak van maaltijdbereiding.
- Het smeren en beleggen van boterhammen.

3. NAVOLGEN VAN WERKPROCEDURES EN –METHODEN ZODAT HET KEUKENWERK EFFICIËNT EN MET AANDACHT VOOR DE VEILIGHEID EN HACCP-WETGEVING GEREALISEERD KAN WORDEN

Dit bevat ondermeer de volgende concrete taken:

- Uitvoeren van het werk in overeenstemming met de checklisten, instructiefiches, takenlijsten, gemaakte afspraken in teamoverleg, instructies van de verantwoordelijke of directeur,...
- Gebruik maken van de juiste onderhoudsproducten en dosering naargelang de instructie / situatie.
- Meehelpen aan een degelijk voorraadbeheer.
- Opvolgen van richtlijnen in verband met hygiënisch werken.
- Dragen van de werkkledij.
- Gebruik maken van de persoonlijke beschermingsmiddelen (vb. werkschoenen).
- Veilig gebruiken en opbergen van de apparaten, schoonmaakproducten en materialen.
- Het uitvoeren van een objectieve controle van leveringen.

4. INSTAAN VOOR EEN CORRECTE REGISTRATIE EN COMMUNICATIE MET MEDEWERKERS EN LEIDINGGEVENDEN ZODAT EEN VLOTTE INFORMATIEDOORSTROMING EN EFFICIENTE WERKING MOGELIJK IS

Dit bevat ondermeer de volgende concrete taken:

- Aftekenen van de checklisten en werkljsten na voltooiing van het werk.
- Het tijdig melden van het gebrek aan producten en –middelen.
- Het correct signaleren van storingen, technische defecten, problemen en opmerkingen.
- Deelnemen aan ploegvergaderingen en actief participeren bij teamoverleg.
- Klachten over de keuken doorgeven aan de verantwoordelijke.
- Het doorgeven van informatie over de voedingsgewoonten van bewoners en gebruikers naar de afdelingen.

- Het vervullen van bijkomende opdrachten in functie van de continuïteit van de keukenwerking en de maaltijdbedeling op vraag van de verantwoordelijke.
- Nuttige informatie over de werkorganisatie doorgeven aan collega's.

5. BIJDRAGE LEVEREN AAN DE UITBOUW VAN EEN KWALITEITSBELEID IN HET WOONZORGCENTRUM ZODAT MEEGEWERKT WORDT AAN DE MISSIE EN VISIE VAN HET WOONZORGCENTRUM EN HET OCMW

Dit bevat ondermeer de volgende concrete taken:

- Een open houding aannemen m.b.t. nieuwe evoluties in de keuken.
- Initiatief nemen en suggesties formuleren voor het verbeteren en het optimaliseren van de eigen werking.
- Signaleren van vastgestelde problemen in verband met voeding, keukenwerking, menuplanning en de werking van de dienst in het algemeen
- Deelnemen aan bijscholingen, trainingen en praktijkoefeningen.
- Deelnemen aan werkgroepen met het oog op verbetering van de werkorganisatie.
- Meehelpen aan de uitbouw van een bewonersgerichte werking in het woonzorgcentrum (zoals bijvoorbeeld aandacht hebben voor de privacy, oog hebben voor de bewoner in zijn totaliteit).

D. Competentieprofiel:

1. GENERIEKE COMPETENTIES

Resultaatgerichtheid

- inventariseert beschikbare middelen
- streeft naar een maximaal resultaat
- zoekt naar de meest optimale werkmethoden
- grijpt in wanneer resultaten niet voldoen
- zet door bij tegenslag of problemen

Klantgerichtheid

- leeft zich in de situatie van klanten in
- stelt zich dienstverlenend op voor iedereen
- speelt in op wensen van klanten in lijn met de beleidsrichtlijnen
- neemt verantwoordelijkheid op bij fouten of klachten
- streeft naar klanttevredenheid

Samenwerking

- helpt anderen
- stelt het gezamenlijk belang boven het eigenbelang
- stelt zich positief op, brengt energie en dynamiek in de groep
- gaat respectvol om met andere(n) en toont waardering voor ieders eigenheid
- overlegt en maakt afspraken om tot een gezamenlijk resultaat te komen
- leeft afspraken met leidinggevenden en collega's stipt na
- blijft meedenken en bijdragen tot een groepsopdracht, ook al is dit niet van persoonlijk belang
- zoekt mee naar oplossingen bij conflicten

Organisatiegerichtheid / loyaliteit

- voelt zich verbonden met de belangen/problematiek van de organisatie en de eigen rol of opdracht hierin
- vertegenwoordigt de organisatie op een passende wijze bij anderen en externe contacten
- toont maatschappelijke dienstbaarheid of 'public service' gezindheid
- Bouwt mee aan een positief imago van de organisatie.

Integriteit

- houdt vast aan normen, ook wanneer dit voor zichzelf niet de meest gunstige keuze is
- heeft aandacht voor duurzaamheid, het algemeen belang en maatschappelijke verantwoordelijkheid
- Geeft een eerlijke en correcte weergave van de feiten.
- Kent de gangbare waarden en normen en handelt hier consequent naar.
- Wijst anderen op gedrag dat afwijkt van de normen van de organisatie en/of functie en motiveert hen om deze na te leven.
- Gaat zorgvuldig om met vertrouwelijke of delicate informatie

2. FUNCTIESPECIFIEKE COMPETENTIES

Inzet

- werkt met enthousiasme en gedrevenheid
- stelt zich positief op
- staat open voor vragen en taken die op zich afkomen
- gaat ervoor om de taken uit te voeren
- durft verantwoordelijkheid te nemen

Veilig werken

- respecteert procedures en veiligheidsvoorschriften
- gebruikt persoonlijke beschermingsmiddelen op de juiste manier
- heeft oog voor de veiligheid van anderen
- gebruikt machines op een veilige manier en enkel waarvoor ze bestemd zijn
- signaleert onveilige situaties

Ordelijk werken

- houdt de werkomgeving en het materiaal net
- voert het werk verzorgd uit en ruimt op
- bergt documenten en materialen logisch en op de juist plaats op
- behandelt het materiaal met zorg

Zelfstandig werken

- kan met de nodige instructies aan de slag
- is stipt in het nakomen van afspraken
- kan werken zonder externe controle
- stuurt bij indien er fouten optreden
- werkt taken volledig en tijdig af

Stressbestendigheid

- blijft resultaat- en kwaliteitsgericht werken onder tijdsdruk of in moeilijke omstandigheden
- blijft bij een veelheid aan opdrachten op hetzelfde moment steeds gestructureerd werken
- signaleert tijdig overmatige werkbelasting
- blijft kalm en objectief in gespannen situaties
- hervat moed na een tegenslag of teleurstelling
- kan de rust behouden bij zichzelf en bij de groep

•

3. VAKTECHNISCHE COMPETENTIES

Kennis van grootkeuken

- Heeft basiskennis van HACCP-normering en voedselhygiëne
- Heeft basiskennis van voedingswaren, grondstoffen en de behandeling ervan
- Heeft basiskennis van bereidingswijzen voor maaltijden
- Heeft kennis van onderhoudsmaterialen, producten en technieken
- Heeft basiskennis dieetleer en voedingsbehoeften bij ouderen

Kennis van schoonmaakorganisatie

- kennis omtrent het gebruik van onderhoudsproducten, -materialen en toestellen
- kennis inzake brandbestrijding, veiligheidsvoorschriften en reglementeringen
- basiskennis inzake schoonmaaktechnieken
- kennis omtrent het gebruik van onderhoudsproducten