
FUNCTIEBESCHRIJVING en COMPETENTIEPROFIEL voor de functie van kok(kin) (C1-C3)

A. FUNCTIEBESCHRIJVING**1. IDENTIFICATIEGEGEVENS**

Functietitel	Kok(kin)
Niveau	C1-C3
Statuut	Contractueel

2. PLAATS IN HET ORGANOGRAM

Behoort tot het departement	Mens
Behoort tot de dienst	Centrale keuken
Rapporteert aan	Diensthofd keuken
Geeft leiding aan	/

3. DOEL VAN DE ENTITEIT

De centrale keuken is een OCMW-dienst die mee kadert in het beleid van de ambulante thuiszorg. Door de vergrijzing van de bevolking zien we dat steeds meer mensen thuis blijven wonen en behoefte hebben aan bijkomende zorg. Zij doen vaak beroep op diensten als de onze.

De centrale keuken bereidt en bezorgt van maandag tot en met zaterdag een gezonde en evenwichtige maaltijd voor de bejaarde en de hulpbehoevende cliënten. De maaltijden worden vervoerd in een speciale bestelwagen met warmhoudkast en koelkast.

Op jaarbasis bereiken we ongeveer 400 cliënten die nog zelfstandig thuis of in een serviceflat wonen.

4. JOUW ROL

Als kok sta je in voor de bereiding van aangepaste, gezonde en gevarieerde maaltijden voor onze cliënten. Je waarborgt de kwaliteit van de maaltijden en biedt een evenwichtige voeding aan die voldoet aan de hygiënische, nutritionele en HACCP-normen. Je zorgt voor de voorbereiding, portionering en de presentatie van de maaltijden en bezorgt op die manier onze cliënten een aangename maaltijdbeleving.

Om dit alles vlot te laten verlopen geef je mee instructies aan de keukenmedewerkers voor de uitvoering van hun taken.

5. RESULTAATGEBIEDEN

Bereiden van maaltijden zodat een lekkere, gezonde en gevarieerde maaltijd kan aangeboden worden aan de gebruikers

Dit kan o.m. volgende taken inhouden:

- bereidt de maaltijden, de soep en de desserts
- bereidt de maaltijden voor zoals het kuisen van de groenten
- leeft dieetvoorschriften na
- draagt zorg voor een kwalitatieve presentatie en portionering van de maaltijden
- brengt suggesties en alternatieven aan betreffende de menuplanning
- controleert de houdbaarheidsdatum van voedingswaren en producten
- verpakt bereidingen en etiketteert ze (fabricatie- en houdbaarheidsdata)

Mee instaan voor het onderhoud van materiaal en infrastructuur zodat een nette keukenomgeving kan gerealiseerd worden

Dit kan o.m. volgende taken inhouden:

- onderhoudt de keukenapparatuur en de werkbladen
- bergt materialen, apparatuur en producten ordelijk en veilig op

Opvolgen van de werkprocessen en -methoden zodat het keukenwerk efficiënt en met aandacht voor de veiligheid en de HACCP-wetgeving kan gerealiseerd worden

Dit kan o.m. volgende taken inhouden:

- voert het werk uit in overeenstemming met de werkinstructies, voorgeschreven procedures en processen
- staat in voor een correct afvalbeheer in de keuken
- controleert het (gedelegeerde) werk op kwaliteit, kwantiteit en efficiëntie
- helpt mee aan een degelijk voorraadbeheer
- voert een objectieve controle uit van leveringen op juistheid, hoeveelheid, versheid en temperatuur
- volgt de richtlijnen in verband met hygiënisch werken op
- draagt werkkledij en maakt gebruik van de persoonlijke beschermingsmiddelen
- gebruikt en stockeert apparaten, materialen en producten op een veilige manier

Zorgen voor een optimale interne en externe communicatie en rapportering

Dit kan o.m. volgende taken inhouden:

- geeft heldere instructies aan de keukenmedewerk(st)ers voor de uitvoering van hun taken
- meldt tijdig het gebrek aan producten en middelen aan het diensthoofd
- signaleert storingen, technische defecten, problemen en opmerkingen over voeding, keukenwerking, menuplanning en de werking van de dienst in het algemeen
- neemt actief deel aan het teamoverleg en doet voorstellen om de werking te verbeteren
- geeft klachten over de keuken door aan het diensthoofd
- geeft nuttige informatie over de werkorganisatie door aan collega's
- geeft leiding aan de keukenmedewerk(st)ers bij afwezigheid van het diensthoofd

Verruimende bepaling: de algemeen directeur of directeur mens kunnen bijkomende taken geven die aansluiten bij je profiel en competenties.

B. COMPETENTIEPROFIEL

Kenniscompetenties

		Niveau		
Cluster	Kennis en vaardigheden	Elementair	Basis	Grondig
PC-vaardigheden & softwarekennis	Kennis ICT (office, windows)		x	
	Kennis specifieke software		x	
Wetgeving en regelgeving	Kennis decreet lokaal bestuur	x		
	Kennis van de regelgeving eigen aan de functie of sector: HACCP, warenwetgeving, veiligheid			x
Kennis van de sector	Kennis van voedingswaren, grondstoffen en de behandeling ervan		x	

	Kennis van dieetleer en menusamenstelling			
Kennis van de eigen organisatie			x	
Vakkennis	Technische kookvaardigheid, Kennis van recepturen Kennis grootkeuken en warenkennis Kennis dieetleer			x
Gebruik machines en materialen	Kennis onderhoudsmaterialen Kennis keukengerei en -apparatuur			x

Waardegebonden en gedragscompetenties

Samenwerken

Een gedrag vertonen waarbij de groepsobjectieven primeren boven het persoonlijke belang. Om deze te bereiken werkt men soepel samen, deelt men ideeën, worden conflicten bijgelegd en creëert men een gepast groepsgevoel.

Betrokkenheid en zin voor kwaliteit

Zich borg stellen voor het behalen van de doelstellingen van de eigen functie. Bij het uitvoeren van de taken de lat kwalitatief voldoende hoog leggen. Zich hiervoor persoonlijk verantwoordelijk voelen. Organisatiebelangen laten primeren op persoonlijke belangen.

Expertise en ervaring delen

Anderen tonen hoe zaken het beste kunnen aangepakt worden.

Contactvaardig zijn

Zonder problemen contacten leggen met anderen en er gemakkelijk mee communiceren.

Rapporteren

Op correcte en objectieve wijze gegevens en ervaringen naar anderen toe kunnen overbrengen (mondeling en/of schriftelijk) met respect voor de regels en procedures die hieromtrent gelden in een organisatie.

Informatie verwerken en begrijpen

Informatie en instructies op een zodanige manier verwerken en begrijpen, zodat eventuele instructies kunnen worden uitgevoerd en dubbele informatie op de juiste manier wordt geïnterpreteerd. Eigen kennis en vaardigheden kunnen evalueren.

Plannen en organiseren

Uitwerken van efficiënte en overzichtelijke plannen in logische stappen en in functie van de prioriteiten. De vereiste middelen juist inzetten.

Oplossingsgericht werken

De toegewezen taken autonoom kunnen uitvoeren zonder hierbij anderen onnodig te betrekken. Gepast kunnen omgaan met onverwachte wendingen. Binnen de grenzen van de functie en eigen mogelijkheden initiatieven ontwikkelen en hieraan het hoofd te kunnen bieden. Hieromtrent diverse alternatieven kunnen generen, de gepaste keuze kunnen maken en deze implementeren binnen het operationele werkveld.

Gedragsvereisten

Stressbestendigheid en zelfreflectie

Ook onder tijdsdruk en moeilijkheden blijft het personeelslid doeltreffend en efficiënt presteren. Hij/zij staat daarbij open voor feedback en durft eigen acties en meningen ook kritisch te evalueren.

Betrouwbaarheid

Het personeelslid voelt zich verbonden met het lokaal bestuur, het beleid en de partners. En stelt zich altijd op in het algemeen belang van de organisatie en werkt actief en constructief mee zodat de organisatie zo goed mogelijk naar buiten overkomt. Personeelsleden voeren hun opdrachten plichtsgetrouw, eerlijk en zorgvuldig uit, met respect voor wet- en regelgeving. En voeren geen opdrachten uit die indruisen tegen een hogere rechtsorde, tegen de mensenrechten of tegen strafrechtelijke bepalingen. Als loyale medewerker handelt de medewerker met het oog op het bereiken van de doelstellingen van de organisatie en is bereid om collega's te helpen hun doelen te bereiken. De organisatie is prioritair tegenover de eigen professionele interesses.



Integriteit

Het personeelslid ondersteunt de professionele uitstraling van de organisatie door zich steeds matuur en eerlijk te gedragen naar zowel collega's, beleid als klanten. De medewerker behandelt iedereen op een waardige en respectvolle manier en gaat op een correcte wijze om met de middelen die ter beschikking worden gesteld.

Proactief en flexibel zijn

Het personeelslid zet zich in die mate in en toont engagement zodat ook in moeilijkere omstandigheden de gestelde doelen bereikt worden.