

FUNCTIEPROFIEL

Functie: Medewerker grootkeuken/(hulp)kok – 50% Borgloon

A. Functiebeschrijving

1. Doel van de functie

Je staat in voor het bereiden van lekkere en gezonde maaltijden, afgestemd op de wensen en behoeften van de bewoners en voor de verdeling ervan. Daarnaast voer je allerlei ondersteunende taken uit.

2. Plaats in de organisatie

- Je maakt deel uit van het team van de grootkeuken van Borgloon
- Je wordt aangestuurd door en legt verantwoording af aan het hoofd van de grootkeuken

3. Kwalificatievereisten

- Je hebt een diploma of getuigschrift van het secundair technisch of beroepsonderwijs bij voorkeur in een keukengerelateerde richting
- Werkervaring in een (groot)keuken strekt tot aanbeveling

4. Resultaatgebieden en taken

- *Resultaatgebied 1:*
Bereiden van evenwichtige, smakvolle en gezonde maaltijden die aangepast zijn aan de specifieke wensen en behoeften van de bewoners.

Voornaamste taken:

- Samenbrengen en voorbereiden van de ingrediënten volgens het vastgelegde menu
- Bereiden van de maaltijden gebruik makend van de juiste technieken en volgens de vooropgestelde recepten en normen (bv. temperatuur)
- Afstemmen van bereidingen op specifieke vragen, behoeften en diëten van bewoners
- Aandacht hebben voor smaak en versheid van voedingsmiddelen en afgewerkte gerechten

- *Resultaatgebied 2:*
De maaltijden en voedingsmiddelen tijdig en op een correcte en efficiënte manier verdelen naar de leefgroepen.

Voornaamste taken:

- Nagaan of er wijzigingen zijn wat betreft de gevraagde soorten en hoeveelheden van voeding
- Correct portioneren volgens de bestellingen vanuit de leefgroepen
- Controleren van de versheid en kwaliteitsnormen van producten vooraleer ze afgeleverd worden

- Vullen en klaarzetten van de maaltijdkarren
 - Verdelen van diverse voedingsmiddelen
- **Resultaatgebied 3:**
Zorgen voor hygiëne, (voedsel)veiligheid en ordelijkheid tijdens de werkzaamheden in de grootkeuken.

Voornaamste taken:

- Toepassen van de HACCP-normen en procedures
 - Dragen van de voorgeschreven kledij en oog hebben voor de persoonlijke hygiëne bv. handen wassen
 - Het keukengerief afwassen
 - Bij het beëindigen van de taak, de werkruimtes netjes en hygiënisch achterlaten en het materiaal terug op zijn plaats leggen
 - Producten ordelijk opbergen op de juiste plaats
 - Zorg dragen voor materialen en apparaten tijdens het gebruik en op vlak van onderhoud
 - Alert zijn voor de eigen veiligheid en die van anderen.
- **Resultaatgebied 4:**
Beheren en controleren van de voorraden in de grootkeuken zodat de nodige producten in de juiste hoeveelheid en kwaliteit aanwezig zijn.

Voornaamste taken:

- Controleren welke voedingsmiddelen in voorraad zijn, en aanvullen indien nodig
- Bestellen van de juiste producten en hoeveelheden
- Controleren van de versheid en temperatuur van de geleverde producten

B. Competenties

1. Kerncompetenties van Ter Heide

- **Bewonersgerichtheid:**
De bewoner als een individu in zijn eigenheid respecteren en erkennen door hem een warme thuis, zinvolle dagbesteding en goede zorg aan te bieden die passen bij zijn persoon.
- **Betrokkenheid en verantwoordelijkheid:**
Zich inzetten vanuit een gevoel van verantwoordelijkheid, nauwgezetheid, engagement, fierheid, genegenheid en dit gevoel meedragen over de muren van de instelling en de werkuren heen.
- **Transparantie en openheid:**
De wil tonen om te communiceren op een open en heldere manier en hiervoor de nodige inspanningen leveren. Zorgen dat informatie en kennis voor iedereen toegankelijk is.
- **Talent en creativiteit:**
Gebruik maken van de ruimte die geboden wordt aan talent en creativiteit door initiatief te nemen en oog te hebben voor vernieuwing.
- **Samenwerken en samen leren:**

Een actieve bijdrage leveren om een gemeenschappelijke opdracht te realiseren. Samen doelen nastreven, met respect voor ieder zijn kwaliteiten en beperkingen.

2. Funciespecifieke gedragscompetenties

- **Stressbestendigheid:**
Efficiënt gedrag vertonen tijdens en na moeilijke situaties, onder sterke druk of bij tegenslag, teleurstelling of kritiek
- **Klantgerichtheid:**
Inspelen op de gevoeligheden, behoeften en wensen van (interne en externe) klanten, ook wanneer die niet rechtstreeks geuit worden
- **Flexibel gedrag:**
In verschillende situaties of ten aanzien van verschillende personen op een efficiënte wijze zijn gedrag kunnen aanpassen met het oog op het bereiken van een bepaald doel.
- **Nauwgezetheid:**
Accuraat handelen met aandacht voor details en gericht op het voorkomen van fouten of schade.

3. (Vak)technische competenties

- Goede kennis van de rol en de plaats van een grootkeuken binnen een (zorg)organisatie
- Goede kennis en beheersing van kooktechnieken, bereidingen, keukenapparatuur, voedingsmiddelen, etc.
- Goede kennis van hygiëne en veiligheid in een grootkeuken
- Basiskennis van PC en MS Office pakket

C. Aanbod

- Halftijds contract (19/38u) van 3 tot 6 maanden in de grootkeuken van campus Borgloon
- Onmiddellijke indiensttreding
- Werkuren tussen 8u en 17u, inclusief weekenddiensten (1 op 3)
- Verloning volgens geldend barema VAPH in overeenstemming met diploma

D. Kandidatuurstelling

Je kan je kandidatuur indienen door een motivatiebrief, curriculum vitae en een kopie van het diploma te sturen naar:

- Bert Was - Verantwoordelijke personeel en organisatie – Klotstraat 125, 3600 Genk
- bert.was@terheide.be

Vermeld de referentie: (Hulp)kok/B/201910

E. Contact

Voor functie-inhoudelijke informatie kan je terecht bij Wim De Bont, hoofd grootkeuken, op het telefoonnummer 012 74 35 49. Voor overige inlichtingen kan je contact opnemen met Bert Was, verantwoordelijke personeel en organisatie, op het telefoonnummer 089 39 01 10.