

## FUNCTIEBESCHRIJVING

### 1. Functiebenaming

Keukenhulp

Functiefamilie 9: Ondersteunende technisch uitvoerende functies

### 2. Plaats in de organisatie

Je bent tewerkgesteld binnen de centrale keuken IVA Zorg Menen.

Je rapporteert aan de chefkok.

### 3. Resultaatgebieden

**Je staat in voor allerhande ondersteunende taken en draagt zo bij tot een vlotte werking van de keuken.**

Dit omvat onder andere volgende taken:

- Je voert diverse taken uit in de keuken, zoals de (voor)bereiding van warme maaltijden, activiteiten in de koude keuken en vaatwas, etc.
- Je volgt de verplichtingen op m.b.t. HACCP, traceerbaarheid, meldingsplicht en allergenenwetgeving
- Je staat in voor het onderhoud van de apparatuur en keukeninstallatie, inclusief de vaatwasser
- Je ruimt op en maakt de werkplaatsen schoon
- Je staat in voor de voorbereiding en het vervoer van externe leveringen
- Je volgt de voorraad van materiaal en voeding op, en geeft door wat dient bijbesteld te worden
- Je hebt een beperkt aantal administratieve taken, zoals het bijhouden van opdrachtbladen, bestelformulieren voor producten en materiaal invullen, de voorraadbladen voor materiaal bijhouden,...

**Je werkt polyvalent mee aan eenvoudige opdrachten.**

**Je informeert en helpt klanten met het oog op een correcte en klantvriendelijke dienstverlening.**

Dit omvat onder andere volgende taken:

- Je geeft inlichtingen
- Je verwijst de klant door indien nodig



### **Je staat in voor een optimale informatiedoorstroming.**

Dit omvat onder andere volgende taken:

- Je neemt constructief deel aan werkoverleg
- Je rapporteert aan de leidinggevende in verband met de taakuitvoering en de stand van zaken
- Je formuleert suggesties of brengt verbeterinitiatieven aan die kunnen bijdragen tot een betere, klantgerichte dienstverlening
- Je signaleert onregelmatigheden, defecten, klachten,... die al dan niet direct met de eigen taakuitvoering te maken hebben
- Je volgt mail en tijdsregistratie op, je neemt de informatie op het intranet door

### **Je respecteert de voorziene veiligheidsmaatregelen zodat de eigen veiligheid en die van anderen gewaarborgd blijft.**

Dit omvat onder andere volgende taken:

- Je draagt de voorziene kledij
- Je leeft de veiligheidsvoorschriften na
- Je rapporteert onveilige situaties of inbreuken
- Je meldt defecten aan werkmateriaal

## **4. Profiel**

### **I. Kerncompetenties**

#### **- Klantgerichtheid**

- Je bent vriendelijk
- Je blijft kalm en je bent geduldig
- Je bent hulpvaardig, maar steeds in lijn met de regels of afspraken
- Je beantwoordt vragen of klachten op een beleefde en respectvolle manier
- Je speelt in op vragen van klanten en je houdt je aan de regels of afspraken
- Je neemt verantwoordelijkheid op bij fouten of klachten

#### **- Integriteit**

- Je kent, begrijpt en respecteert de bestaande regels en afspraken
- Je geeft volledige en juiste informatie door
- Je neemt verantwoordelijkheid voor je eigen werk en je komt open uit voor fouten
- Je gaat zorgvuldig en discreet om met gevoelige of vertrouwelijke informatie
- Je houdt vast aan normen, ook wanneer dit voor jezelf niet de meest gunstige keuze is
- Je toont voorbeeldgedrag in respect, eerlijkheid en betrouwbaarheid



- **Permanente ontwikkeling**

- Je bent bereid om bij te leren
- Je staat open voor vernieuwing
- Je staat open voor feedback van anderen
- Je maakt gebruik van kansen voor de opleiding en ontwikkeling
- Je leert uit je eigen ervaring of fouten
- Je leert van ervaren collega's

II. **Gedragscompetenties**

- **Kwaliteitsvol werken**

- Je voert het werk verzorgd en correct uit
- Je voelt jezelf verantwoordelijk voor de kwaliteit van het werk
- Je merkt je eigen fouten op en je herstelt deze
- Je vraagt feedback met betrekking tot de kwaliteit van het geleverde werk
- Je grijpt in als de kwaliteit van de producten binnen de dienst niet in orde is

- **Inzet**

- Je gaat ervoor om de taken af te werken
- Je zoekt naar de meest optimale werkwijzen en werkmiddelen
- Je geeft tijdig aan wanneer er knelpunten in het werk optreden
- Je onderneemt acties om het doel te bereiken, zelfs bij verschillende moeilijkheden

- **Initiatief**

- Je komt uit eigen beweging tot actie
- Je doet spontaan voorstellen om het werk te verbeteren
- Je start zelf een nieuwe taak op als het werk klaar is of je vraagt naar een nieuwe taak

- **Samenwerken**

- Je leeft afspraken met leidinggevenden en collega's na
- Je helpt anderen
- Je deelt informatie en kennis met anderen
- Je gaat respectvol om met andere(n) en je toont waardering
- Je stelt je positief op, je brengt energie en dynamiek in de groep

- **Veilig werken**

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



- **Ordelijk werken**
  - Je houdt de werkomgeving en het materiaal net
  - Je voert het werk verzorgd uit en ruimt op
  - Je bergt documenten en materialen logisch en op de juiste plaats op
  - Je behandelt het materiaal met zorg
  
- **Flexibiliteit**
  - Je bent bereid om andere taken op te nemen
  - Je springt, als dit nodig is bij op een andere werkplek
  - Je bent bereid om extra inspanningen te leveren
  - Je verandert op praktische wijze plan of aanpak om het beoogde resultaat efficiënter te kunnen bereiken

### **III. Vaktechnische competenties**

- Je hebt kennis van grootkeukentechnieken, gebruik apparatuur, voorraadbeheer
- Je hebt kennis van algemene hygiëne, HACCP, autocontrole, traceerbaarheid en allergenenwetgeving, voedingsmiddelen
- Je werkt veilig en ergonomisch
- Je bent bereid verdere opleiding te volgen omtrent nieuwe technieken, diëten, tendensen en wetgevingen

## **5. Extra informatie**

-

