

FUNCTIEPROFIEL

Functie: Ondersteunende medewerker grootkeuken – 55% bepaalde duur keuken Genk

A. Functiebeschrijving

1. Doel van de functie

Je staat in voor het onderhoud en het schoonmaken van de keuken. Daarnaast voer je allerhande ondersteunende taken uit.

2. Plaats in de organisatie

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

3. Kwalificatievereisten

Technisch of beroepsonderwijs bij voorkeur in de richting huishoudkunde, (groot)keuken, voeding, etc.

4. Resultaatgebieden en taken

- *Resultaatgebied 1:*
Zorgen voor het dagelijkse en periodieke onderhoud van de ruimtes om zo bij te dragen tot een aangename, ordelijke en hygiënische werkomgeving.

Voornaamste taken:

- Schoonmaken van apparatuur, vloeren en ramen van de keuken, gangen, bureau, etc. volgens het vastgelegde werkschema (dagelijks of volgens periodieke planning)
- Klaarzetten, voorzien en onderhouden van werkmiddelen in functie van een efficiënte en optimale dienstverlening
- Signaleren aan het hoofd keuken van tekorten aan niet-standaard onderhoudsmiddelen of indien de afgesproken norm overschreden wordt
- Keukengerei en materiaal voor de verdeling van de maaltijden afwassen zoals boxen, karren, gastronormbakken, ...

- *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 werkkuren 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. Functiespecifieke 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 van hygiëne en (voedsel)veiligheid in een grootkeuken
- Basiskennis van PC en MS Office pakket

C. Aanbod

- Een contract van 55% (20,9 uur/week) voor 3 maanden (verlenging mogelijk)
- Tewerkstelling in de grootkeuken van Genk
- Indiensttreding vanaf oktober 2018
- Verloning volgens geldend barema VAPH in overeenstemming met diploma

D. Kandidatuurstelling

Je kan je kandidatuur tot en met **23 september 2018** 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

E. Contact

Voor functie-inhoudelijke informatie kan je terecht bij Wim De Bont, hoofd grootkeuken, op het telefoonnummer 089 32 39 30. Voor overige inlichtingen kan je contact opnemen met Bert Was, verantwoordelijke personeel en organisatie, op het telefoonnummer 089 39 01 10.