

FUNCTIEBESCHRIJVING Keukenhelp(st)er

IFIC cat. 4

1. GLOBAAL DOEL VAN DE FUNCTIE

Ondersteunende taken uitvoeren in de centrale keuken en samen zorgen voor lekkere en gezonde maaltijden voor bewoners, gasten/bezoekers en personeel.

Instaan voor de noodzakelijke onderhoud en afwas van de centrale keuken en lokalen.

Instaan voor het transport naar de verschillende leveringsplaatsen.

2. PLAATS IN DE ORGANISATIE

Werkt onder de directe leiding van het diensthoofd keuken, hulp-kok en diëtist(e) en maakt deel uit van een keukenploeg.

3. RESULTAATGEBIEDEN EN TAAKOMSCHRIJVING

- Correcte, kwalitatieve en cliëntgerichte uitvoering van deeltaken (opgedragen door het diensthoofd, hulp-kok of diëtist(e) bij de bereiding van de maaltijden;
- Voorbereiding van de voedingswaren en maaltijden (groenten, aardappelen, broodmaaltijden, desserts, ...).
- Transport van maaltijden en toebehoren naar leveringsplaatsen met gewone auto
- Bijhouden van de afwas van de bereidingskeuken;
- Dagelijks onderhoud van toestellen en lokalen;
- Ledigen van serveerwagens;
- Wegzet van leveringen, opbergen van voedingswaren en voedingsoverschotten;
- Indien nodig, helpen in het restaurant.

3.1 T.a.v. hiërarchisch overste en collega's in de keukendienst

- Signaleren van geconstateerde problemen m.b.t. voeding en keuken;

3.2 M.b.t. afwas en onderhoud:

- Instaan voor een nette en verzorgde afwas van materialen uit de bereidingskeuken;
- Instaan voor het onderhoud van de keuken, alle daarmee verbonden ruimtes, apparaten, materialen, ...;
- Instaan voor een correcte verwijdering van afvalproducten;
- Instaan voor de bevoorrading en tijdige verversing van onderhoudsproducten en – materialen;

3.3 Verruimende bepalingen

- Bijkomende opdrachten verrichten in functie van de continuïteit van de werking van de keuken en de instelling, op vraag van het diensthoofd, hulp-kok, diëtist(e) of van de directie.

3.4 Voornaamste te hanteren middelen

- Grootkeukenapparatuur, auto, voedingswaren, onderhoudsmaterialen en – producten.

3.5 Voornaamste geëigende methodes

- Voorbereiding van voedingswaren in grootkeuken;
- Transport en leveren van maaltijden;
- Onderhoudstechnieken afgestemd op doel, materialen en producten.

4. COMPETENTIEPROFIEL

- Kennis van voedingswaren, grondstoffen en de behandeling ervan;
- Kennis van onderhoudsmaterialen, producten en technieken;
- Basiskennis van HACCP (voedselveiligheid en hygiëne);
- Onderhoud technische vaardigheden;
- In het bezit van rijbewijs B;
- Kunnen werken in teamverband;
- Zin voor orde en hygiëne;
- Zin voor afwerking;
- Onberispelijke persoonlijke hygiëne.