



Functiebeschrijving Hulpkok

I. Plaats in het organogram

- Weddeschaal: D1-D3
- Afdeling: Zorg
- Graadnaam volgens formatie: Hulpkok

II. Plaats in de organisatie

De hulpkok werkt onder de verantwoordelijkheid van de hoofdkok van het woonzorgcentrum Mariëndal.

III. Doel van de functie

De hulpkok staat onder leiding van de hoofdkok in voor de bereiding van kwaliteitsvolle maaltijden, conform de HACCP normering rekening houdend met de wensen, noden en gewoontes van de doelgroep.

IV. Kerntaken

Ondersteuning bereiding maaltijden

Je biedt ondersteuning bij de dagelijkse werking van de keuken zodat kwaliteitsvolle maaltijden, conform de HACCP normering worden bereid.

Je voert hiervoor onder meer volgende taken uit:

- Je brengt de ingrediënten samen met de aandacht voor het correct beheer van de voorraden.
- Je helpt de ingrediënten voor te bereiden.
- Je bereidt de maaltijden volgens de vooraf opgestelde recepten rekening houdend met de HACCP normen.
- Je volgt het kookproces volgens het recept.
- Je plaatst het eetgerei volgens een vooraf opgemaakt schema.
- Je spreekt af met de leidinggevende en de collega's inzake de dagelijkse organisatie van het werk en ondersteunt waar nodig.

Waken over de correcte verdeling van de maaltijden

- Je portioneert de maaltijden en verdeelt ze.
- Je zorgt dat de distributiewagens geladen worden.

Waken over de netheid en kwaliteit van de keuken

- Je controleert de leveringen op juistheid, hoeveelheid en kwaliteit.
- Je stelt de keuken opnieuw in orde en onderhoudt het keukenmateriaal.
- Je waakt over de netheid van de keuken.
- Je signaleert problemen.

Andere activiteiten

- Je controleert de temperatuur van de koelkasten en diepvriezers.
- Je controleert de frituurvetten.
- Je verzorgt de maaltijden en versnaperingen tijdens de recepties en lunches.
- Je ondersteunt bij het smeren van de boterhammen voor het avondmaal.

V. Competentieprofiel**Kennis**

- Je bezit kennis van culinaire technieken en kookvaardigheden.
- Je kent de gebruikte recepten.
- Je bezit kennis van de regels en procedures rond hygiëne en het naleven van de HACCP normen.

Vaardigheden

- Je kan werken met de nodige keukentoestellen.
- Je kan zowel zelfstandig als in teamverband werken.
- Je kan probleemoplossend handelen binnen de richtlijnen van de keuken.

Gedrag

- Je hebt zin voor orde en netheid.
- Je neemt initiatief en staat open voor nieuwe manieren van werken.

VI. Functie-eisen

Zie rechtspositieregeling voor de toelatingsvoorwaarden, aanwervingsvoorwaarden en bevorderingsvoorwaarden.

VII. Weddeschaal: D1-D3**Voor kennisname**

	Personeelslid	Direct Leidinggevende
"Voor kennisname"		
Datum		
Handtekening		
Naam		

Schrijf "voor kennisname", vul datum en naam in en plaats uw handtekening