



Functiebeschrijving HULPKOK

I. Technische fiche

- Afdeling: Zorg
- Dienst: Woonzorgcentrum Mariëndal
- Functietitel: hulpkok
- Graadnaam in de formatie: D1-D3

II. Context

De missie van ons lokaal bestuur geeft aan waar we als organisatie voor staan en klinkt als volgt:

'Binnen onze organisatie willen we respectvol samenwerken met elkaar, beleidsmakers, Overijsenaren en andere partners. We doen dit op een transparante manier, met de focus op een kwaliteitsvolle dienstverlening. We creëren als werkgever met pit een dynamische omgeving die inzet op gedeeld leiderschap en groeikansen biedt aan onze medewerkers.'

De basiswaarden die we hierbij centraal stellen zijn: *'betrokken, integer, dynamisch en deskundig'*.

De hulpkok maakt deel uit van de keukenploeg van WZC Mariëndal en werkt onder leiding van de hoofdkok. De hulpkok ondersteunt de kok bij de dagelijkse keukenwerking en volgt daarbij de afgesproken werkprocessen en instructies. De hoofdkok staat in voor de hiërarchische aansturing, terwijl de kok de hulpkok operationeel begeleidt en aanstuurt in de uitvoering van de dagelijkse keukenwerkzaamheden. De hulpkok ondersteunt de dagelijkse keukenwerking en draagt bij aan een veilige, ordelijke en efficiënte maaltijdvoorziening voor de bewoners, sociaal restaurant, maaltijden aan huis of externen.

III. Doel van de functie

Instaan voor de ondersteuning van de bereiding en verdeling van maaltijden, met respect voor de geldende hygiëne-, kwaliteits- en HACCP-normen, zodat afnemers kunnen genieten van veilige, smakelijke en aangepaste voeding

IV. Kerntaken

1. Ondersteuning maaltijdproductie

- Ondersteunt bereiding van maaltijden volgens vooraf opgestelde recepten en instructies.
- Voert voorbereidende werkzaamheden uit zoals wassen, snijden, portioneren en klaarzetten van ingrediënten.
- Ondersteunt het zorgteam bij het smeren van boterhammen voor het avondmaal.
- Helpt bij de verdeling en portionering van maaltijden.

2. Hygiëne en voedselveiligheid

- Waakt over orde, netheid en hygiëne in de keuken.
- Past de HACCP-richtlijnen en interne procedures correct toe.
- Voert temperatuurcontroles uit van voedingsmiddelen en keukenapparatuur.
- Reinigt en onderhoudt werkmaterialen en werkruimten volgens de geldende voorschriften.

3. Voorraad- en leveringsbeheer

- Ondersteunt bij het beheer van de voorraden.
- Controleert leveringen op juistheid, hoeveelheid en kwaliteit.
- Signaleert tekorten of afwijkingen aan de kok of hoofdkok.

4. Bewonersgerichte dienstverlening

- Houdt rekening met de wensen, noden, gewoontes en dieetvereisten van bewoners.
- Draagt bij aan een kwaliteitsvolle maaltijdbeleving.

V. Competenties

1. Kennis en vaardigheden

- Basiskennis van culinaire technieken en kookvaardigheden.
- Basiskennis van HACCP-richtlijnen en voedselveiligheid.
- Kennis van hygiënevoorschriften binnen grootkeukens.
- Basiskennis van voorraadbeheer en ontvangst van goederen.
- Kan instructies opvolgen en ondersteunen in het kookproces.
- Kan zorgvuldig en efficiënt werken binnen een team.

- Kan voedingsmiddelen correct verwerken, portioneren en bewaren.
- Kan temperaturen meten en registreren volgens procedures.
- Kan distributiewagens correct laden en voorbereiden.

2. Gedragscompetenties (attitude)

- Werkt nauwkeurig en kwaliteitsgericht.
- Heeft oog voor orde, netheid en veiligheid.
- Is hulpvaardig en collegiaal.
- Toont verantwoordelijkheidszin.
- Is flexibel en stressbestendig.
- Respecteert bewoners, collega's en interne afspraken.

VI. Functie-eisen

Zie rechtspositieregeling voor de toelatingsvoorwaarden, aanwervingsvoorwaarden en bevorderingsvoorwaarden.

VII. Weddeschaal

D1-D3

VIII. Voor kennisname

	Personeelslid	Direct Leidinggevende
"Voor kennisname"		
<i>Schrijf voluit</i>		
Naam		
Datum		
Handtekening		

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