

FUNCTIEBESCHRIJVING

FUNCTIE

Graadnaam kok

Afdeling residentiële
ouderenvoorzieningen

Functionele loopbaan C1-C3

Dienst keuken

Generieke functie kok

DOEL VAN DE ENTITEIT

Woon-zorghuis Ter Meersch dient aan bejaarden die niet langer thuis kunnen of willen leven omwille van sociale, psychische en/of medische redenen de optimale zorgen toe in een residentiële context.

PLAATS IN DE ORGANISATIE

De kok geeft leiding aan de hulpkok en aan de keukenploeg en werkt onder de leiding van de directie van de instelling. Als verantwoordelijke voeding maakt de kok deel uit van de stafvergadering.

KERNRESULTAATSGBIEDEN

KERNRESULTAAT 1

De kok is de eindverantwoordelijke op het vlak van menuplanning.

Dit omhelst ondermeer volgende taken:

- menuplanning, rekening houden met hun wensen, noden en gewoonten;
- coördinatie van en toezicht op de voorbereiding en op de correcte kwalitatieve bereiding van de maaltijden;
- toezien op de juiste portionering en kwaliteitsvolle verdeling en presentatie van de maaltijden.

KERNRESULTAAT 2

De kok is eindverantwoordelijke voor de bereiding van de maaltijden.

Dit omhelst ondermeer:

- toezicht op de bereiding en kwalitatieve uitvoering;
- toezicht op dieetbereidingen;
- toezicht op distributie en portionering;
- uitvoeren van kwaliteitscontroles op ingrediënten en afgewerkte producten.

KERNRESULTAAT 3

De kok is eindverantwoordelijke op het vlak van bestellingen, aankopen en leveringen voor de keuken.

Dit omhelst ondermeer volgende taken:

- voorraadbeheer in functie van de menuplanning en de voorziene budgetten;
- coördinatie van aankopen van kwaliteitsvolle voeding volgens de bepalingen van de raad en van de cateringfirma, waarmee een overeenkomst loopt;
- bijhouden van bestellingen, controle van facturen;
- controle van leveringen op juistheid en hoeveelheid;
- besprekingen ter voorbereiding van mogelijke aanschaf van apparatuur en materiaal;
- verzorgen van de contacten met (mogelijke) leveranciers.

KERNRESULTAAT 4

De kok geeft leiding aan de keukenploeg.

Dit omhelst ondermeer volgende taken:

- de coördinatie van tijdige, systematische, efficiënte en kwaliteitsvolle opberging en bewaring van producten en voedingswaren;
- doen naleven van regels en afspraken m.b.t. hygiëne (HACCP-normen), veiligheid, afvalverwijdering, afwas en onderhoud en toezien op de persoonlijke hygiëne van het personeel;
- organisatie van praktijkbegeleiding en evaluatie van personeel en stagiairs;
- opmaken uurroosters, werkregelingen en taakverdeling van het eigen personeel;
- begeleiden van het werkoverleg;
- rekening houden met de instructies en suggesties van de kliniek of de huisarts i.v.m. de aanpassing van de maaltijden aan de individuele gezondheidstoestand, eetmogelijkheden, wensen en gewoonten van de bewoners.

KERNRESULTAAT 5

De kok neemt deel aan overleg met andere diensten binnen het woon-zorghuis.

Dit omhelst ondermeer volgende taken:

- participeren aan het directie-overleg instellingen;
- samenwerken en overleggen met animatieverantwoordelijke en hoofdverpleegkundigen.

KERNRESULTAAT 6

De kok voert een aantal administratieve taken uit.

Dit omhelst ondermeer volgende taken:

- bijhouden van de boekhouding, de stock en de kleine kas

KERNRESULTAAT 7

De kok levert een bijdrage in het realiseren van de kwaliteitsdoelstellingen van het woon-zorghuis en het OCMW.

Dit omhelst ondermeer volgende taken:

- kennis van de opdrachtverklaring en missie van het woon-zorghuis;

- kennis van de kwaliteitseisen in verband met zijn opdracht;
- kritische zelfevaluatie van de eigen taak;
- voorstellen van verbeterprojecten formuleren om kwaliteit te bereiken.

FUNCTIEPROFIEL

TECHNISCHE COMPETENTIES

	Elementaire kennis	Voldoende kennis	Grondige kennis
Vakgerelateerde kennis			
Kennis - producten grootkeuken - warenkennis - grote lijnen dieetleer - zaal: algemene principes - menusamenstelling - voedingsverwachtingen van bejaarden - boekhouding			
Procedures, werkmiddelen en werking eigen aan de opdracht			
Financieel management			
Projectmatig werken			
Procesmanagement			

GEDRAGSCOMPETENTIES

Generieke competenties		Streefniveau		
		1	2	3
	Klantgerichtheid			
	Organisatieverbondenheid			
	Plannen en organiseren			
	Flexibiliteit			
	Teamwerk en samenwerken			
Functiespecifieke competenties				
	Kwaliteit en accuraatheid			
	Resultaatgerichtheid			
	Stressbestendigheid			
	Initiatief			
	Leidinggeven			