

3 Kwaliteitssysteem			
3.1 Conditionele elementen			
3.1.2 Functieomschrijvingen – Hulpkok			
 H.Catharina woonzorgcentrum vzw christelijke woon- en zorgcentra	Geldig vanaf: 12-01-01	SMK: 5.1	blz.
	Vervaldatum: 16-12-31		1/2
	Verantwoordelijk voor uitvoering: algemeen directeur	Paraaf voor akkoord:	

3.1.2.17 Hulpkok

A. OPDRACHT

De hulpkok staat mede in voor de bereiding van aangepaste, lekkere en gezonde maaltijden voor de bewoner. Tevens staat hij/zij gedeeltelijk in voor de afwas en het onderhoud van de keuken.

B. PLAATS IN HET ORGANOGRAM

De hulpkok werkt onder het gezag van de verantwoordelijke grootkeuken en van de kok. Bij afwezigheid van de verantwoordelijke grootkeuken en van de kok leidt de aangeduide hulpkok de activiteiten. De aangeduide hulpkok is de hulpkok die het middagmaal bereidt.

C. TAKEN

a) T.a.v. de bewoner

- Correcte en cliëntgerichte portionering van de maaltijden.
- Zorgen voor een kwalitatieve presentatie van de maaltijden.

b) T.a.v. de leverancier

- Ontvangst van leveringen, controle op juistheid, ook i.v.m. voedselveiligheid en hoeveelheid. Bij afwezigheid van de verantwoordelijke en van de kok, en tijdens het weekend dat hij/zij kookt, dient hij/zij ook de juiste acties te ondernemen hieromtrent.

c) T.a.v. de keukenploeg/organisatie

- De HACCP-voorschriften toepassen.
- Mede instaan voor de afwas en het onderhoud van de keuken, apparaten, materialen, ...
- Verzorgen beleg broodmaaltijden.
- Verantwoordelijk bij afwezigheid van de verantwoordelijke grootkeuken en van de kok.

d) T.a.v. de organisatie

- Correcte, kwalitatieve en cliëntgerichte uitvoering van deeltaken.
- Bij afwezigheid van de kok staat de aangeduide hulpkok in voor de bereiding van het middagmaal.
- Tijdens het weekend dat de hulpkok kookt, leidt hij/zij de activiteiten. Dit houdt ook in dat hij/zij zelf de gepaste acties onderneemt bij onverwachte afwezigheid van een medewerker.

D. OVERLEG

- Functioneringsgesprek met de verantwoordelijke grootkeuken in oktober van elk jaar.

3 Kwaliteitssysteem			
3.1 Conditionele elementen			
3.1.2 Functieomschrijvingen – Hulpkok			
 H.Catharina woonzorgcentrum vzw christelijke woon- en zorgcentra	Geldig vanaf: 12-01-01	SMK: 5.1	blz.
	Vervaldatum: 16-12-31		2/2
	Verantwoordelijk voor uitvoering: algemeen directeur	Paraaf voor akkoord:	

- De hulpkok neemt deel aan het maandelijks intern overleg in de grootkeuken, indien aanwezig of indien hij/zij dat wenst buiten zijn normale werkuren.
- Tweemaal per jaar deelname aan werkoverleg.

E. FUNCTIEPROFIEL

a) Kwalificatievereisten

Beroepssecundair onderwijs, A3 hotelkeuken of een stevige ervaring in de grootkeuken.

b) Vaardigheden

- De Nederlandse taal goed beheersen.
- Productkennis grootkeuken.
- Warenkennis.
- Goede kennis van de wetgeving i.v.m. voedselveiligheid en hygiëne en de praktische toepassing ervan.
- Voedingsverwachtingen van ouderen/bejaarden.
- Basiskennis dieetleer.
- Technische kookvaardigheden.
- Onderhoud technische vaardigheden.
- Zelfstandig kunnen werken.
- Kunnen werken in teamverband.
- Handig zijn.
- Goed werktempo.

c) Attitudes

- Zin voor orde en hygiëne.
- Zin voor afwerking.
- Onberispelijke persoonlijke hygiëne.