

## Functie

---

**Graadnaam:** technisch  
leidinggevende

**Afdeling:** WZC

**Functienaam:** chef-kok

**Dienst:** Keuken

**Functionele loopbaan:** C4-C5

## Doel van de entiteit

---

De keuken van Zorg Tielst staat in voor de bereiding en verdeling van lekkere, afwisselende, aangepaste en gezonde maaltijden voor de bewoners van het woonzorgcentrum, de gebruikers van het dagverzorgingscentrum, het dienstencentrum en de maaltijddienst aan huis. De keuken houdt hierbij zoveel mogelijk rekening met de wensen, noden (rekening houdend met diëten en allergieën) en gewoontes van de bewoners en gebruikers.

## Plaats in de organisatie

---

Werkt onder leiding van en rapporteert aan: directeur WZC en algemeen directeur

Geeft leiding aan: de medewerkers van de keuken (koks) en de medewerkers van de hoteldienst

## Voor kennisname

---

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

|                          | Medewerker | Direct Leidinggevende |
|--------------------------|------------|-----------------------|
| <b>"Voor kennisname"</b> |            |                       |
| <b>Datum</b>             |            |                       |
| <b>Handtekening</b>      |            |                       |
| <b>Naam</b>              |            |                       |

## Kernresultaten

### Coördinatie en leiding van de keuken

---

Plannen, organiseren, aansturen en opvolgen van de werking van de keuken.

Doel: garanderen van de continuïteit en kwalitatieve werking van de keuken

Dit omvat onder meer de volgende concrete taken:

- » begeleiden en optimaal inzetten van medewerkers van de keuken en hoteldienst
- » coördineren van de dagelijkse activiteiten en zorgen voor een gestructureerde aanpak van het werk
- » zorgen voor de dagelijkse, wekelijkse en maandelijkse planning van de werkzaamheden
- » instaan voor de kwalitatieve werking van de keuken in overeenstemming met het kwaliteitsbeleid en regelgevend kader
- » tijdig opstarten, zorgvuldig (doen) toepassen en opvolgen van de diverse projecten en administratieve procedures (o.a. HACCP) in samenwerking met de externe partner
- » instaan voor de continuïteit van de keuken
- » uitwerken van procedures voor het vlotte verloop van de werkzaamheden binnen de keuken

### Coördinatie van de maaltijdbereiding

---

Toezicht houden op de (voor)bereiding van de maaltijden.

Doel: waarborgen van kwaliteitsvolle, gezonde en lekkere maaltijden met de nodige variatie die voldoen aan de hygiënische, nutritionele en HACCP-normen

Dit omvat onder meer de volgende concrete taken:

- » opmaken/bijsturen van menuplanningen rekening houdend met de wensen en behoeften van de bewoners en gebruikers
- » waken over de naleving van de richtlijnen inzake diëten, allergieën en HACCP-normen
- » signaleren van noden, behoeften en tekorten vastgesteld tijdens de bereiding en hiervoor een oplossing uitwerken
- » meewerken aan het voorbereiden en uitvoeren van speciale opdrachten (zoals diners, barbecues, recepties ... )
- » voorbereiden van de ingrediënten (wassen, snijden, (voor)koken, mengen, roeren ...)
- » bereiden van de maaltijden volgens de menuplanning en recepten, rekening houdend met diëten, allergieën en HACCP-normen in samenwerking met de externe partner
- » toezien op de juiste portionering en kwaliteitsvolle presentatie van de maaltijden
- » opvolgen kookproces

## Coördinatie van de maaltijdbedeling

---

Toezicht houden op een vlotte verdeling van de maaltijden.

Doel: vlot en correct bedelen van gezonde maaltijden in de verschillende diensten

Dit omvat onder meer de volgende concrete taken:

- » coördineren van de maaltijdbedeling voor de verschillende diensten (WZC, dagverzorgingscentrum, dienstencentrum en maaltijddienst aan huis)
- » toezien op het laden van de maaltijden op de maaltijdkarren en distributiewagens
- » signaleren van noden, behoeften en tekorten vastgesteld tijdens de bedeling en hiervoor een oplossing uitwerken

## Personeelsbeleid

---

Instaan voor het personeelsbeleid van de keuken in overleg met de algemeen directeur, de directeur van het WZC en de personeelsdienst.

Doel: ontwikkelen en behouden van de aanwezige competenties, rekening houdend met de veranderende mogelijkheden en behoeften

Dit omvat onder meer de volgende concrete taken:

- » leiden, coachen, motiveren en sensibiliseren van de medewerkers van de keuken volgens de principes en richtlijnen van het personeelsbeleid, rekening houdend met de eigenheid van de keuken
- » coördineren, plannen en organiseren van taken m.b.t. personeelsbeheer (bijhouden van verloven en afwezigheden, controleren van tijdsregistratie ...)
- » opvolgen van de persoonlijke ontwikkeling van medewerkers
- » opvolgen van functioneren van medewerkers en indien nodig met hen hierover in dialoog gaan
- » voeren van ontwikkelgesprekken met de medewerkers op regelmatige basis
- » signaleren van vormingsbehoeften
- » instaan voor het onthaal van nieuwe medewerkers
- » meewerken aan de personeelsplanning en opvolgen van de personeelsbezetting

## Toezicht op de staat van de keuken en materialen

---

Toezicht houden op de nette staat van de keuken en melden/opvolgen van defecten aan het materiaal/de toestellen.

Doel: creëren van een nette en hygiënische omgeving waarin maaltijden bereid worden die voldoen aan de hygiënische, nutritionele en HACCP-normen in samenwerking met de externe partner

Dit omvat onder meer de volgende concrete taken:

- » controleren van de temperaturen van de koelkasten en diepvriezers

- » controleren en onderhouden van materiaal en toestellen en melden/opvolgen van defecten
- » opvolgen van de algemene staat van de keuken
- » opvolgen van de reiniging volgens de opgelegde werkinstructies
- » toezicht houden op ongediertebestrijding
- » op de juiste plaats zetten van ingrediënten en producten

## Veiligheid

---

Treffen van veiligheidsmaatregelen en (doen) naleven van minimale veiligheidsnormen.

Doel: beperken van de mogelijke risico's en schade en beschermen van de medewerkers

Dit omvat onder meer de volgende concrete taken:

- » rapporteren van onveilige situaties
- » duiding geven over de nodige veiligheidsinstructies
- » ingrijpen bij onveilige situaties
- » zorgen voor een veilige omgeving en waken over een zorgvuldig gebruik van het materiaal en de toestellen
- » uitwerken van voorstellen ter verbetering of oplossing van onveilige situaties
- » toepassen van de veiligheidsinstructies

## Hygiëne

---

Treffen van handelingen rond hygiëne en (doen) naleven van normen rond hygiëne zoals opgenomen in het hygiëneplan.

Doel: beperken van de mogelijke risico's en schade en beschermen van de medewerkers

Dit omvat onder meer de volgende concrete taken:

- » rapporteren van onhygiënische situatie
- » duiding geven over de hygiënevoorschriften zoals opgenomen in het hygiëneplan
- » ingrijpen bij onhygiënische situaties
- » opvolgen en toepassen van instructies m.b.t. HACCP en andere regelgeving in samenwerking met de externe partner
- » opvolgen en toepassen van instructies omtrent (hand)hygiëne zoals opgenomen in het hygiëneplan
- » instaan voor een correcte verwijdering van afval
- » uitwerken van voorstellen ter verbetering of oplossing van onhygiënische situaties

## Financieel beheer van de keuken

---

Mee instaan voor het financieel beheer van de keuken in overleg met de algemeen directeur en de directeur van het WZC.

Doel: waken over het budget van de keuken en bijdragen tot het optimaal gebruik van de beschikbare middelen

Dit omvat onder meer de volgende concrete taken:

- » ramen van kostprijs van menuvoorstellen en menuwijzigingen
- » ondersteunen bij de opmaak van het budget en de opvolging ervan

## Betrokkenheid bij de wensen en noden van de bewoners en gebruikers

---

Onderhouden van (in)direct contact met de bewoners en gebruikers van de verschillende diensten.

Doel: waarborgen van een kwaliteitsvolle dienstverlening op vlak van maaltijden die is afgestemd op de wensen en noden van de bewoners en gebruikers

Dit omvat onder meer de volgende concrete taken:

- » kennismaken met nieuwe bewoners en hen wegwijs maken in het aanbod en mogelijkheden die de keuken hen kan aanbieden
- » bevragen van bewoners en klanten op geregelde tijdstippen omtrent de kwaliteit van de maaltijden
- » bijwonen van de participatieraad
- » luisteren naar ideeën en suggesties van bewoners en gebruikers omtrent de maaltijden en hiermee aan de slag gaan in het aanbod van de keuken

## Voorraad- en stockbeheer

---

Efficiënt en economisch beheren en stockeren van benodigdheden.

Doel: ervoor zorgen dat de nodige producten, ingrediënten en materialen ter beschikking worden gesteld aan de medewerkers van de keuken

Dit omvat onder meer de volgende concrete taken:

- » bestellen van benodigde ingrediënten, producten en keukenmateriaal die nodig zijn om de maaltijden te bereiden
- » bijwerken van de voorraad en stock

## Interne communicatie

---

Instaan voor een open interne communicatie naar de medewerkers, de algemeen directeur, de directeur van het WZC, de andere diensten en het bestuur.

Doel: zorgen dat iedereen toegang heeft tot de informatie die noodzakelijk is om zijn taak optimaal te kunnen realiseren

Dit omvat onder meer de volgende concrete taken:

- » instaan voor een optimale communicatie met de dienstverantwoordelijken van de andere diensten in de organisatie (coördinator thuiszorgdiensten, centrumleider dienstencentrum, verantwoordelijke dagverzorgingscentrum, hoofd technische dienst , hoofdverpleegkundigen en ergotherapeuten)
- » meewerken aan een optimale interne communicatie binnen de keuken en coördineren van de interne informatiedoorstroming (overdracht, invullen registratiedocumenten, teamvergaderingen ...)
- » deelnemen aan intern overleg
- » signaleren van noden, behoeften en tekorten vastgesteld tijdens het werken en hiervoor een oplossing uitwerken
- » actief meewerken aan projecten die betrekking hebben op voeding

## Wetgeving en regelgeving

---

Zich op de hoogte houden van de ontwikkelingen rondom de wetgeving en regelgeving van belang voor de keuken.

Doel: de keuken voorzien van de nodige kennis voor het uitvoeren van de taken

Dit omvat onder meer de volgende concrete taken:

- » de nodige vakkennis opdoen en de opgedane kennis integreren in de werking van de organisatie
- » vertalen van wetgeving en regelgeving in richtlijnen naar de medewerkers van de eigen keuken
- » brieven van de medewerkers om het benodigde kennisniveau op peil te houden
- » vormingsnoden aanbrengen, organiseren van bijscholing, vorming ... voor het op peil houden van het benodigde kennisniveau

# Functieprofiel

## Technische competenties

Per competentie worden 3 gradaties onderscheiden. Een hogere gradatie impliceert steeds dat de lagere gradatie ook is verworven.

| Cluster                         | Competentie                                       | Gradatie   |           |         |
|---------------------------------|---|------------|-----------|---------|
|                                 |   | elementair | voldoende | grondig |
| <b>Digitale vaardigheden</b>    | Algemene computervaardigheden (pc, laptop)        | X          | X         |         |
|                                 | Mobile devices (smartphone, tablet)               | X          |           |         |
|                                 | Tekstverwerking (Word)                            | X          |           |         |
|                                 | Rekenbladen (Excel)                               | X          | X         |         |
|                                 | Digitaal e-mail-, agenda- en taakbeheer (Outlook) | X          | X         |         |
|                                 | Zoekmachines en internet (Google)                 | X          |           |         |
|                                 | Software eigen aan de functie                     | X          | X         |         |
| <b>Wetgeving en regelgeving</b> | Wetgeving en regelgeving m.b.t. de functie        | X          | X         |         |
| <b>Werking en werkmiddelen</b>  | Werking van de organisatie                        | X          | X         |         |
|                                 | Werkmiddelen en werkmethodeken                    | X          | X         | X       |
|                                 | Procedures en procesbeheer                        | X          | X         |         |
|                                 | Projectmatig werken                               | X          |           |         |
| <b>Management en beleid</b>     | HR-management                                     | X          |           |         |
|                                 | Financieel management                             | X          |           |         |

## Gedragscompetenties

|                                     |   |
|-------------------------------------|---|
| <p><b>Omgaan met informatie</b></p> | <p><b>Oplossingsgerichtheid:</b></p> <p>Omgaan met en zelfstandig oplossen van problemen, zoeken van alternatieven en uitvoeren van de beste oplossing. Op eigen initiatief opvangen van onverwachte situaties door, op basis van kennis en ervaring, mogelijke oplossingen af te wegen en de best passende oplossing te implementeren.</p>   |
| <p><b>Omgaan met taken</b></p>      | <p><b>Plannen &amp; organiseren:</b></p> <p>Aanbrengen van structuur in tijd en ruimte. Het stellen van prioriteiten bij het aanpakken van taken en opdrachten zodat deze volgens een vooropgestelde planning gerealiseerd worden. In functie van de prioriteiten de juiste middelen (mensen, budget, logistiek) inschakelen binnen de beschikbare tijd.</p> <p><b>Mondelinge communicatie:</b></p> <p>Meningen, ideeën en ingewikkelde zaken in een begrijpelijke taal, aangepast aan de ontvanger, mondeling kunnen overbrengen. Een aantrekkelijk en motiverend mondeling taalgebruik hanteren en zorg dragen voor een goed communicatieklimaat.</p> <p><b>Initiatief:</b></p> <p>Uit eigen beweging acties ondernemen en niet wachten op opdrachten van anderen. Het zien van opportuniteiten, het creëren van kansen of het signaleren van problemen en ernaar handelen zonder af te wachten. Werk tot een goed einde kunnen brengen, zonder ondersteuning of toezicht van anderen.</p> <p><b>Kwaliteitsgerichtheid:</b></p> <p>Hoge eisen stellen aan de kwaliteit van het eigen werk. Zorgvuldig voorbereiden van taken en aandachtig uitvoeren om fouten te voorkomen. Voortdurend streven naar verbeteringen en borging van kwaliteit.</p> |
| <p><b>Omgaan met mensen</b></p>     | <p><b>Motiveren &amp; coachen:</b></p> <p><b>Motiveren:</b> Mensen op individueel of groepsniveau gepast kunnen aanspreken zodat ze taken en opdrachten met inzet, enthousiasme en oog voor kwaliteit aanpakken.</p> <p><b>Coachen:</b> Ondersteunen, waarderen en erkennen van medewerkers, zodat zij hun kwaliteiten kunnen ontplooiën, optimaal presteren en groeien in hun professionele en persoonlijke ontwikkeling. De begeleiding van medewerkers afstemmen op wat ieder individu afzonderlijk nodig heeft om persoonlijke ontwikkeling te vergroten.</p>   |





|   |  |
|---|--|
|   | <p><b>Groepsgericht leiding geven</b></p> <p>Aanmoedigen van samenwerking tussen teamleden en teams. Betrekken van teamleden door hun beleving en expertise als vertrekpunt te nemen.</p> <p><b>Klantgerichtheid:</b></p> <p>De aandacht richten op het kennen en beantwoorden van de wensen en behoeften van klanten, en de dienstverlening hierop afstemmen. Ernstig nemen van klachten en problemen en zoeken naar oplossingen die de verwachtingen overtreffen. Voeling hebben met de doelgroep.</p> |
| <p><b>Omgaan met omgeving</b></p>           | <p><b>Innovativiteit:</b></p> <p>Vernieuwend denken en handelen. Kansen en mogelijkheden zien voor vernieuwing van werkwijzen, producten of diensten. Een voorkeur hebben voor het uitproberen van verbeteringen en vernieuwingen, boven het handhaven van het bestaande.</p>  |
| <p><b>Omgaan met eigen functioneren</b></p> | <p><b>Flexibiliteit:</b></p> <p>Opvangen van problemen of plotse veranderingen in de omgeving, taken, verantwoordelijkheden of mensen door zich aan te passen. Kunnen omgaan met problemen, plotse veranderingen en diversiteit. De mogelijkheid om zich snel aan te passen en om effectief te werken in diverse situaties en met diverse personen. Verschillende taken kunnen combineren. Beschikbaarheid bij acute situaties.</p>  |