
BESLUIT ALGEMEEN DIRECTEUR VAN 6 SEPTEMBER 2021

OCMW-personeel. Vaststellen van de functiebeschrijving van een kok.

Beknopte samenvatting

De functiebeschrijvingen worden vastgesteld onder eindverantwoordelijkheid van de algemeen directeur.
De algemeen directeur legt de functiebeschrijving vast van ploegbaas.

Bevoegd

Koen Codron, algemeen directeur

DE ALGEMEEN DIRECTEUR

Wetten en reglementen

Het Besluit van de Vlaamse Regering van 7 december 2007

Verwijzingsdocumenten

Het gemeenteraadsbesluit van

- 29 juni 2020 betreffende de goedkeuring van de rechtspositieregeling voor het personeel van lokaal bestuur Zottegem
- 22 maart 2021 betreffende het wijzigen van het organogram en de personeelsformatie van stad en OCMW Zottegem

Email van directrice woonzorgcentrum van 23 augustus 2021

Verantwoording

De functiebeschrijvingen worden vastgesteld onder eindverantwoordelijkheid van de algemeen directeur.

BESLIST:

Artikel 1. De algemeen directeur stelt de functiebeschrijving van kok vast:

FUNCTIEBESCHRIJVING

1. Functiegegevens

Functie: Kok

Algemene benaming:	Kok
Rang:	Cv
Graad:	uitvoerend
Niveau:	C
Functionele loopbaan:	C1 – C3
Dienstverband:	Contractueel /statutair (uitdovend)

2. Plaats in de organisatie

Afdeling:	Welzijn
Dienst:	Woonzorgcentrum
Subdienst:	Keuken

De kok werkt onder de leiding van en rapporteert aan de directrice van het woonzorgcentrum. Hij/zij rapporteert de dagelijkse opvolging van het keukengebeuren aan de verantwoordelijke hoofd voeding (externe cateraar) en stuurt de hulpkoks en keukenmedewerkers aan bij afwezigheid van de verantwoordelijke hoofd voeding (externe cateraar).

3. Doel van de dienst

De dienst keuken van Woonzorgcentrum Egmont is verantwoordelijk voor het volledige maaltijdgebeuren in het woonzorgcentrum en voor de dienst warme maaltijden.

De dienst is o.a. verantwoordelijk voor de volgende opdrachten: klaarmaken maaltijden, bedeling en opvolging thuislevering warme maaltijden, opvolgen HACCP richtlijnen, onderhoud centrale keuken, cafetariawerking,...

De kok ondersteunt de verantwoordelijke hoofd voeding (externe cateraar) bij het leiden van het keukenteam, de voorbereiding en distributie van de maaltijden, onderhouden van de lokalen en materialen en neemt u deel aan het maaltijdgebeuren van de bewoners op de clusters. Hierdoor draagt hij/zij bij tot een kwalitatieve dienstverlening voor de bewoners van het Woonzorgcentrum.

KERNRESULTATEN

1. Bereiden van maaltijden en de dagelijkse werking

Onder leiding van de externe cateraar het bereiden van de maaltijden en uitvoeren van taken voor de dagelijkse werking. De kok plant en coördineert het kookproces met als doel kwalitatieve maaltijden te verstrekken

Dit omvat onder meer de volgende concrete taken:

- Het voorbereiden, bereiden, bijsturen en distribueren van alle maaltijden met als doel de bewoners, de bezoekers, externe klanten en personeelsleden van een gezonde en lekkere maaltijd te voorzien, volgens de uitgeschreven receptuur. Dit houdt onder meer in:
 - De nodige materialen en ingrediënten om het werk uit te voeren zelfstandig verzamelt
 - Werkt volgens de instructies bij de voorbereiding en bereiding van de maaltijden
 - De voorziene dagplanning uitvoert zoals voorbereiden van de ingrediënten,..
- In samenwerking mee recepturen uitschrijven en nieuwe gerechten voorstellen
- Inschatten van het werkvolume en de werking erop afstemt
- Bij afwezigheid van de verantwoordelijke hoofd voeding (externe cateraar) de keukenmedewerkers taken toewijst in functie van de beschikbare competenties en de werkplanning opvolgt en bijstuurt.
- In samenwerking met de verantwoordelijke hoofd voeding (externe cateraar) bepalen van werkmethodes, werkvolgorde, werkverdeling en aankoopbeleid.
- Het uitvoeren van de dagelijkse taken binnen het keukenteam met als doel de continuïteit van de kwalitatieve dienstverlening door het keukenteam te waarborgen. Dit houdt onder meer in dat de kok indien nodig:
 - Helpt bij de afwas
 - Helpt in de broodkeuken en de koude keuken
 - Helpt bij de schoonmaak van de keuken en het beheer van de afvalstromen
 - Helpt bij de distributie van de maaltijden en bestellingen
 - Als chauffeur maaltijden rondbrengt voor de maaltijden aan huis
- Opvolging en kwaliteitscontrole van de kookprocessen
- Opvolgen en kwaliteitscontrole van de bediening op de verschillende clusters
- Kwaliteitscontrole van het eindproduct zowel intern als extern
- Het zelfstandig corrigeren van tekortkomingen betreffende het eetgebeuren op de afdeling

2. Menuplanning

Input geven aan en in overleg met de diëtisten en externe cateraar de menuplanning opstellen en aanpassen rekening houdend met de budgetten, seizoenen, beschikbare middelen en volgens noden van de eindgebruikers.

Dit omvat onder meer de volgende concrete taken:

- Opstellen en aanpassen van de voorgestelde menu aan de noden en wensen van de eindgebruiker

- Aanpassen en input geven voor de definitieve menuplanning rekening houdend met het voorgeschreven bestek
- Kwaliteitsopvolging van menukeuzes
- Actief deel te nemen aan de menucommissies

3. Opvolging HACCP regelgeving

De kok staat in voor het opvolgen en uitvoeren van het onderhoudsplan met als doel de HACCP regelgeving en veiligheidsnormen toe te passen. Dit omvat onder meer de volgende concrete taken:

- Alle hygiëne maatregelen uitvoeren en opvolgen (handen wassen, dragen dienstkledij, geen juwelen dragen, ..)
- Controle op gebruik van checklijsten
- Correcte en hygiënische bewaring van voedingsmiddelen, orde en netheid in de keuken, onderhoud van materialen
- Opvolging van onderhoudsplan keuken
- Beheersen van de afvalstromen
- Naleven van alle veiligheidsmaatregelen in de keuken en de magazijnen
- Adviezen geven en voorstellen doen ter verbetering van de werking i.v.m. HACCP aan hoofdvoeding (externe cateraar)

4. Werking eigen dienst

Ondersteuning bieden bij de uitvoering van de opdracht en werking van de eigen dienst ten opzichte van de interne en externe doelgroepen.

Dit omvat onder meer de volgende concrete taken:

- actief en positief bijdragen tot de nodige veranderingsprocessen
- In samenspraak met de verantwoordelijke hoofdvoeding (externe cateraar) het tijdig opstarten, zorgvuldig toepassen en opvolgen van de diverse administratieve procedures,
- In samenspraak met de verantwoordelijke hoofdvoeding (externe cateraar) het opleiden van nieuwe medewerkers, studenten stagiaires en projectwerkers (art 60, werkstraffen, ...)
- waar nodig als back-up fungeren voor andere disciplines binnen het keukenteam
- In samenspraak met de verantwoordelijke hoofdvoeding (externe cateraar) het coördineren en toezicht houden op de personeelslijst naar dagelijkse bezetting,
- In samenspraak met de verantwoordelijke hoofdvoeding (externe cateraar) het ontvangen, registreren en stockeren van de goederen en grondstoffen met als doel een vlotte, efficiënte en kwalitatieve bevoorrading van de keuken en voorzieningen te verzekeren.

- Binnengekomen goederen controleert en tekent voor ontvangst
- Voorraadtekorten meldt
- Voorstellen formuleert ter optimalisatie van het voorraadbeheer
- Uitvoeren van inventarisatie en opvolging van de FIFO en LIFO principes, labelen en coderen van de goederen
- De nodige administratie uitvoert in het voorraadbeheer

5. Aanvullende opdrachten

De kok respecteert de privacy van de bewoners, bezoekers. Hij/zij gaat vertrouwelijk om met de verkregen informatie. De kok neemt deel aan vergaderingen en overlegmomenten. Op deze manier bevordert hij/zij de kwaliteitsvolle werking en de goede werksfeer op de dienst.

De kok is verantwoordelijk voor de aan hem toevertrouwde goederen, materialen en materieel en staat in voor het goede gebruik, onderhoud van deze materialen en het oplossen van defecten ervan en dit te melden aan hoofd voeding (externe cateraar).

6. Wetgeving

Zich voortdurend op de hoogte houden van de ontwikkelingen rondom de wetgeving en regelgeving van belang voor de dienst. Deze assimileren en implementeren binnen de eigen dienst teneinde de procedures, werking en de kennis actueel te houden.

Dit omvat onder meer de volgende concrete taken:

- Vaktechnische bekwaamheid verder uitbouwt door het onder meer het volgen van vormingen en past deze toe bij de uitvoering van uw opdracht.
- actualiteit inzake maaltijdbereiding actief opvolgen.

Verruimende bepaling: op vraag van de direct leidinggevende verricht de werknemer ondersteunende taken van de eigen dienst of van andere diensten.

FUNCTIEPROFIEL

De definities en gradaties van de technische en gedragscompetenties worden ter beschikking gesteld in de competentiegids.

Per competentie worden 3 gradaties onderscheiden.

Een hogere gradatie impliceert steeds dat de lagere gradatie ook is verworven.

1. Technische competenties

		Niveau		
Cluster	Competentie	elementair	voldoende	grondig
Management en beleid	Algemeen beheer keuken			X
	Kennis van de kookprocessen			X
PC-Vaardigheden	Databanken			
	Presentaties	X		
	Rekenbladen	X		
	Software eigen aan de functie	X		
	Tekstverwerking		X	
Werking en werkmiddelen	Procedures en procesbeheer		X	
	Werking van de gemeentelijke organisatie	X		
	Werkmiddelen			X
Wetgeving	Kennis van de wetgeving m.b.t. de functie			X
	Kennis van de wetgeving m.b.t. de gemeente	X		

2. Gedragscompetenties

		Niveau		
Cluster	Competentie	elementair	voldoende	grondig
Beheersmatige vaardigheden	Plannen en organiseren			X
	Net, ordelijk en veilig werken			X

Informatieverwerkend gedrag	Flexibiliteit			X
	Kwaliteit en accuraatheid			X
	Organisatieverbondenheid		X	
	Veranderingsbereidheid		X	
Interactief gedrag	Empathie (interpersoonlijk inzicht)			X
	Mondelinge communicatie			X
	Schriftelijke communicatie		X	
	Teamwerk en samenwerken			X
Persoonsgebonden gedrag	Integriteit			X
	Resultaatgerichtheid			X
Probleemoplossend gedrag	Klantgerichtheid			X
	Initiatief			X
	Efficiënt werken			X

Koen Codron

algemeen directeur