

## Functiebeschrijving chef-kok

### IDENTIFICATIEGEGEVENS

AFDELING	Ouderenzorg
DIENST	Woonzorgcentrum Sint-Anna
SUBDIENST	Keuken
FUNCTIE GENERIEKE FUNCTIETITEL SPECIFIEKE FUNCTIETITEL	Chef-kok
GRAAD	C4-C5
CATEGORIE	Leidinggevend en uitvoerend personeel
STATUUT	Contractueel
FUNCTIEBESLAG	Voltijds
DATUM	

### PLAATS IN DE ORGANISATIE

HIËRARCHISCHE CHEF (EERSTE BEOORDELAAR)	Directeur ouderenzorg
HIËRARCHISCH OP ÉÉN NA HOOGSTE CHEF (TWEDE BEOORDELAAR)	Zorgcoördinator
ANDERE, OPERATIONEEL LEIDINGGEVENDE (BEOORDELAAR MET ADVISERENDE BEVOEGDHEID)	
GEEFT LEIDING AAN	Personeel van keuken en maaltijdbedeling

### DOEL VAN DE FUNCTIE

kwalitatief hoogstaande en lekkere maaltijden maken voor bewoners en personeel van het woonzorgcentrum en de klanten van de maaltijdbedeling en van de sociaal restaurants

### VERANTWOORDELIJKHEIDSGEBIED

- Leiding over het keukenteam van het woonzorgcentrum
- Organisatie van de keuken van het woonzorgcentrum: aankoop, planning, bereiding, kwaliteits- en personeelsmanagement

### TAKEN EN BEVOEGDHEDEN

- is verantwoordelijk voor een hygiënisch verantwoorde en kwalitatief hoogstaande bereiding en verdeling van de maaltijden, waarbij zoveel mogelijk rekening gehouden wordt met wensen, noden en gewoontes van de cliënten en dit in nauw overleg met het keukenpersoneel
- staat in voor de menuplanning
- maakt bij de bereiding van de gerechten een adequaat en juist gebruik van de voedingsmiddelen
- maakt op een juiste en doelmatige wijze gebruik van de tot de keuken behorende apparatuur en gereedschappen
- stelt de uurroosters, werkregeling en taakverdeling van het keukenpersoneel op
- delegeert de taken aan het keukenpersoneel, volgt de delegatie op en stuurt het personeel aan op een coachende wijze
- controleert de werkuitvoering op kwaliteit, kwantiteit en efficiëntie, stimuleert het naleven van regels en afspraken over hygiëne, veiligheid, afvalverwijdering, afwas, onderhoud en persoonlijke hygiëne van het personeel
- is belast met aankoop- en kwaliteitscontrole, houdt toezicht op voedselbereiding, portionering en distributie

- organiseert de begeleiding en evaluatie van keukenpersoneel en/of stagiairs en stimuleert constante bijscholing
- coördineert de interne informatiedoorstroming
- voert functionerings- en evaluatiegesprekken met het keukenpersoneel en communiceert transparant met de diensthoofden binnen het WZC
- fungeert als schakel tussen het keukenpersoneel en de directie
- verstrekt informatie over de dienst, wetten, regels en procedures en hun implementatie en de werking van de dienst aan de belanghebbenden
- staat, in overleg met de directie en de aankoopverantwoordelijke in voor de contacten met leveranciers en/of vertegenwoordigers i.v.m. voeding en keukonderhoud
- onderhoudt contacten met andere diensten via de geijkte kanalen
- is belast met de opvolging van het voorraadbeheer in de keuken en maakt gebruik van de daarvoor beschikbare tools, in functie van de menuplanning en de bevoorrading van de diensten, de bar,...
- verricht een permanente prijs-kwaliteitvergelijking

---

## COMPETENTIEPROFIEL

### TECHNISCHE COMPETENTIES

- heeft technische kookvaardigheid
- heeft productkennis van grootkeuken en warenkennis
- heeft inzicht in de warenwetgeving en dieetleer
- heeft basiskennis van wetgeving inzake hygiëne en veiligheid
- heeft inzicht in menusamenstelling en voedingsverwachtingen van de specifieke cliënten
- heeft een grondige basiskennis van organisatieprincipes
- kent de wetgeving, procedures en reglementen wat de dienst betreft, of is bereid deze te leren
- kan deze wetgeving, procedures en reglementen ook interpreteren en toepassen
- kent de deontologische regels die van toepassing zijn voor de dienst

### ORGANISATIEWAARDEN

#### Integriteit

- je kent de gangbare waarden en normen en handelt hier consequent naar
- je gaat zorgvuldig om met vertrouwelijke of delicate informatie
- je geeft een eerlijke en correcte weergave van de feiten

#### klantgerichtheid

- je leeft je in de situatie van de doelgroep in
- je stelt je dienstverlenend op voor iedereen
- je speelt in op wensen van cliënten in lijn met de beleidsrichtlijnen
- je neemt verantwoordelijkheid op bij fouten of klachten
- je streeft naar klanttevredenheid

#### samenwerken

- je waakt over de goede en constructieve samenwerking binnen het team, maar ook met alle andere diensten
- je combineert je eigen talenten en vaardigheden met die van collega's om tot betere resultaten te komen

- je levert een actieve bijdrage tot een gezamenlijk resultaat of aan het oplossen van problemen of conflicten

#### flexibiliteit

- je verandert op praktische wijze plan of aanpak om het beoogde resultaat efficiënter te kunnen bereiken
- je kan overweg met diverse opdrachten, wisselende prioriteiten en plotse veranderingen
- je herkent weerstand en gaat hier gepast mee om
- je werkt in crisissituaties prioritaire opdrachten goed af
- je toont bereidheid om te leren en mee te groeien met veranderingen

### **GEDRAGSCOMPETENTIES**

#### leiding geven

- je draagt een duidelijk en inspirerend beleid uit: je zegt waar de organisatie naartoe wil en hoe de afdeling daartoe kan bijdragen
- je bent een stuwende kracht in het team: je inspireert, je neemt initiatief en je bent gedreven
- je communiceert regelmatig over de opdracht van de dienst en het belang daarvan
- je inspireert de medewerkers door jouw voorbeeldgedrag (deontologisch handelen)
- je delegeert ruime verantwoordelijkheidsgebieden
- je creëert betrokkenheid en verhoogt het gevoel van eigenwaarde van de medewerkers door hen de volle verantwoordelijkheid te geven over bepaalde processen, ... en over de middelen om de vooropgestelde resultaten te bereiken
- je weet waar de sterke kanten van de medewerkers liggen en durft daar op te vertrouwen
- je geeft je medewerkers ruimte, mogelijkheden en aanmoediging om hun werk op hun eigen manier te verwezenlijken en om hun competenties te ontwikkelen zodat ze zich goed voelen in hun werk en omgeving (zelfsturing en empowerment)

#### plannen en organiseren

- Je hebt een goed beeld van wat moet bereikt worden
- Je kan zelfstandig een planning opmaken voor jezelf en voor anderen, op korte, maar ook lange termijn
- Je maakt op een heldere manier duidelijke afspraken over de te nemen acties met de betrokken partijen (wie doet wat en wanneer)
- je coördineert de werkzaamheden én je toetst of de boodschap goed, correct en volledig is overgekomen
- je weet het geheel op een overzichtelijke manier voor alle betrokkenen aannemelijk te maken
- je verzekert de continuïteit en behoudt het overzicht
- Je kan knelpunten vaststellen en die oplossen
- Je kan adequaat reageren op een onverwachte complicatie zodat het gewenste resultaat toch nog bereikt wordt

#### stressbestendigheid

- je blijft normaal functioneren in situaties met hoge tijd- of werkdruk, in onverwachte of moeilijke situaties en/of bij tegenslag, teleurstelling of kritiek
- je denkt proactief aan oplossingen om complexe situaties en hoge werkdruk te beheersen
- je blijft kalm en objectief in gespannen situaties en brengt die stress niet over op anderen

#### kwaliteitsvol en nauwgezet werken

- je stelt hoge eisen aan de kwaliteit van het werk, zowel voor jezelf als voor de medewerkers

- je komt afspraken na en verwacht dat ook van anderen
- je vraagt feedback aan collega's, oversten en klanten om zo de tevredenheid te controleren en uit te zoeken wat verbeterd kan worden
- je ontwikkelt procedures en systemen om het werk efficiënter te laten verlopen en fouten te vermijden of makkelijker te ontdekken
- je stuurt bij als de kwaliteit ondermaats is en grijpt in als resultaten niet voldoen
- je betreft de juiste mensen bij eventuele problemen en formuleert praktische en haalbare oplossingen
- je blijft je voortdurend verder bekwamen en ontwikkelen

#### communicatie en onderhandelen

- je kunt op een heldere en duidelijke manier een boodschap overbrengen
- je past je communicatie aan de toehoorder aan en toetst of de boodschap goed, correct en volledig is overgekomen
- je gaat strategisch om met argumenten
- je kunt je eigen standpunten en argumenten weergeven, maar ook luisteren naar de anderen
- je zoekt naar oplossingen die voor alle partijen aanvaardbaar zijn én haalbaar zijn

#### initiatief, inzet en creativiteit

- je doet spontaan voorstellen om het werk te verbeteren en onderneemt zelf actie
- je bent gedreven, durft verantwoordelijkheid te nemen en stelt je positief op
- je durft bestaande zaken in vraag te stellen en alternatieven voor te stellen

---

### **WERKPOSTFICHE (veiligheid en gezondheid)**

Zie “werkpost- en veiligheidssteekkaart voor uw functie en uw dienst” waar u bent tewerkgesteld.

#### **Preventiemaatregelen**

Zie ook “werkpost- en veiligheidssteekkaart voor uw functie en uw dienst”; E. dragen/gebruik van specifieke werkkledij en persoonlijke beschermingsmiddelen”; F. Gezondheidstoezicht, inentingen en testen, G. Opleiding en introductie en H. Maatregelen in het kader van de moederschapsbescherming.

---

---

## WERVINGSVOORWAARDEN

### bij aanwerving

- beschikken over een diploma secundair onderwijs van kok, specialisatie grootkeuken
- OF beschikken over een diploma secundair onderwijs van kok aangevuld met ervaring in grootkeuken
- beschikken over minimum 3 jaar relevante beroepservaring in het aansturen en coachen van een keukenteam
- slagen voor een selectieprocedure.

### bij bevordering

- minstens drie jaar graadanciënniteit hebben als kok
- een gunstige evaluatie hebben
- slagen voor een selectieprocedure.

### selectieprocedure

#### 1. Schriftelijke test

Toetsing van de competenties zoals voorzien in het profiel van de functiebeschrijving. Om geslaagd te zijn moet de kandidaat 50% van de punten behalen op de schriftelijke test.

#### 2. Interview

Tijdens het interview peilt de selectiecommissie op basis van het cv naar de maturiteit, de motivatie, de leerbereidheid en de flexibiliteit en naar de concrete competenties van de kandidaat.

Om geslaagd te zijn moet de kandidaat 50% van de punten halen op het interview.

#### 3. Psychotechnische testen

De drie best gerangschikte en geslaagde kandidaten komen in aanmerking voor deelname aan de psychotechnische testen. De psychotechnische testen gaan na of het profiel van de kandidaat overeenstemt met het vereiste profiel. De resultaten van de psychotechnische testen zullen mee in aanmerking worden genomen bij de beoordeling van de gehele kandidatuur.

### samenstelling van de selectiecommissie

- een directeur en/of chef-kok met ervaring in een woonzorgcentrum met minstens een gelijk aantal woongelegenheden als de eigen instelling
- een kok met ervaring in grootkeuken
- een leidinggevende met ervaring in een woonzorgcentrum en/of in een grootkeuken
- de secretaris of zijn afgevaardigde treedt op als secretaris van de selectiecommissie

---

## HANDTEKENINGEN

DIRECTEUR OUDERENZORG

CHEF-KOK

ZORGCOÖRDINATOR