

## FUNCTIECONTEXT

We zien de functie in xxx. De functiehouder (FH) staat in voor het proces van bewerken en bakken van deeg. De FH werkt volgens procedures maar dient over de nodige proces- en productkennis te beschikken om tijdig te kunnen bijsturen i.f.v. de kwaliteit.

## POSITIE IN DE ORGANISATIE

### Rapporteert aan

Hiërarchisch: Algemene Bedrijfsverantwoordelijke of Ploegverantwoordelijke aan wie rapporteren diverse productiemedewerkers.

Vaktechnisch: Hoofd Bakkerij/ Banketbakkerij/ Chocolaterie/ Ijsbereiding aan wie rapporteren gemiddeld 5 productiemedewerkers.

### Geeft leiding aan

N.v.t.

## FUNCTIEDOEL

Bewerken en bakken van deeg volgens een bepaald recept, rekening houdend met de opgestelde planning en kwaliteitsnormen.

## FUNCTIEVEREISTEN

### Kennis

- Goede kennis van de verschillende producten.
- Goede kennis van de werking van de verschillende ovens (rotatief, vloer) alsook het bakproces.
- Goede kennis van bakkerij-specifieke productieparameters, kwaliteitsvoorschriften en kwaliteitsmetingen.
- Toegepaste kennis van regels en procedures m.b.t. (voedsel)veiligheid, kwaliteit, hygiëne en milieu.

### Technische vaardigheden

- Instellen en bedienen van bakkerij-specifieke installaties (vb. ovens, rijskast, koeltoren ed.).
- Monteren, demonteren, bijstellen en omstellen van (onderdelen) van machines (bij poetswerkzaamheden).
- Hanteren van handgereedschap.
- Bedienen van een transpallet.
- Onderscheiden van kleur-, geur- en smaakverschillen en verschillen in vastheid.

### Communicatievaardigheden

- Intern: Afstemmen met de leidinggevende m.b.t. de werkverdeling en de productieorders. Ontvangen van bijkomende opdrachten van de leidinggevende. Overleggen met collega's m.b.t. het verloop van de werkzaamheden. Uitwisselen van informatie m.b.t. de afgelopen shift tijdens de ploegenoverdracht. Opleiden van (nieuwe) medewerkers on-the-job m.b.t. het vakgebied en zorgen voor kennisoverdracht. Formulieren van verbetervoorstellen aan de leidinggevende. Contacteren van de leidinggevende bij vragen of problemen.

## RESULTAATVERWACHTING / FUNCTIONELE ACTIVITEITEN

Resultaatgebieden	Verantwoordelijkheden	Resultaatcriteria
Opstarten en bedienen van de oven (s)	<ul style="list-style-type: none"><li>- selecteren van de te bakken producten op het juiste moment tijdens het rijproces/ o.b.v. de vordering in het rijproces;</li><li>- opstarten van de oven: instellen van de verschillende parameters (o.a. temperatuur en het gewicht), selecteren van het juiste programma;</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- tijdige en efficiënte opstart;</li><li>- mate waarin afwijkende kwaliteit tijdig opgemerkt wordt;</li><li>- mate waarin het produc-</li></ul>

Resultaatgebieden	Verantwoordelijkheden	Resultaatcriteria
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- (laten) bewerken van de producten door vb. aanbrengen van een label of toevoegen topping (vb. granen);</li> <li>- manueel inladen van de (bakplaten met) producten in de vloeroven, inrijden van de karren in de rotatieoven of bewaken van het automatisch 'in-ovenen';</li> <li>- bewaken van het bakproces, uitvoeren van een organoleptische (smaak, geur, ed.) controle, desgevallend bijstellen van de parameters volgens het gewenste resultaat;</li> <li>- nemen van de producten uit de oven;</li> <li>- (laten) opvullen van bakken met producten, (laten) stapelen van bakken op karren, (laten) wegbrengen van de karren naar de afkoelzone;</li> <li>- registreren van productiegegevens;</li> <li>- gevolg geven aan alarmen aan de oven, oplossen van operationele storingen;</li> <li>- signaleren van afwijkingen en technische storingen aan de leidinggevende.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- tieproces tijdig wordt bijgestuurd;</li> <li>- juistheid van registratie;</li> <li>- mate waarin de leidinggevende geïnformeerd wordt m.b.t. afwijkingen/bijzonderheden cf. procedure.</li> </ul>
Uitvoeren van bijkomende aan de functie gerelateerde werkzaamheden	<ul style="list-style-type: none"> <li>- net en rein houden van de werkplek en -omgeving;</li> <li>- naleven van de regels en procedures m.b.t. (voedsel)veiligheid, kwaliteit, hygiëne en milieu.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- mate van reinheid van de werkomgeving;</li> <li>- mate van naleven van de regels m.b.t. (voedsel)veiligheid, kwaliteit, hygiëne en milieu.</li> </ul>

## WERKGERELATEERDE BEZWAREN

- Uitoefenen van kracht bij het uitvoeren van de reinigingswerkzaamheden, bij het openen van bakplaten, alsook bij het verrichten van transportwerkzaamheden m.b.v. een transpallet. Dit alles tot 25 kg en gedurende een deel van de dag.
- Inspannende houding bij het (staand) uitvoeren van de werkzaamheden gedurende een groot deel van de dag. Inspannende houding zoals bukken, buigen, ed. tijdens het uitvoeren van de reinigingswerkzaamheden en bij het (de)monteren-bijstellen-omstellen van (onderdelen) van machines gedurende een klein deel van de dag. Inspannende houding bij het besturen van rollend materieel gedurende een klein deel van de dag.
- Hinder van stof, machinelawaai, warmte van de ovens en grote temperatuurverschillen met de koelruimtes gedurende een groot deel van de dag.
- Kans op brandwonden. Kans op letsel tijdens transportwerkzaamheden.