

FUNCTIECONTEXT

We zien de functie in xxx. De functiehouder (FH) staat in voor het ganse proces van bereiden, verwerken en bakken van deeg. De FH werkt volgens aangeleverde recepten en 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

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

FUNCTIEVEREISTEN

Kennis

- Goede kennis van grondstoffen en allergenen, recepten.
- Goede kennis van de verschillende installaties (vb. deeginstallatie) en de verschillende ovens (rotatief, vloer).
- Goede kennis van het productieproces.
- 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. kneder, ovens, koeltoren, rijkskast, ed.).
- Monteren, demonteren, bijstellen en omstellen van (onderdelen) van machines (bij poetswerkzaamheden).
- Hanteren van handgereedschap.
- Bedienen van een transpallet.
- Bedienen van een digitale weegschaal.
- Hanteren van een mes.
- Onderscheiden van kleur-, geur- en smaakverschillen en verschillen in vastheid.

Communicatievaardigheden

- Intern: Afstemmen met de leidinggevende m.b.t. de werkverdeling en de productieorders. Opvragen van goederen bij het magazijn en signaleren van dreigende tekorten. 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. (Mede) Opleiden van (nieuwe) medewerkers on-the-job m.b.t. het vakgebied en zorgen voor kennisoverdracht. Formuleren van verbetervoorstellen aan de leidinggevende. Contacteren van de leidinggevende bij vragen of problemen.

RESULTAATVERWACHTING / FUNCTIONELE ACTIVITEITEN

| Resultaatgebieden | Verantwoordelijkheden | Resultaatcriteria |
|---------------------------------------|---|---|
| Bereiden van deeg | <ul style="list-style-type: none"> - kennis nemen van de planning en van de van toepassing zijnde recepturen, bespreken van eventuele planningswijzigingen met de leidinggevende; - halen van de nodige grondstoffen uit het magazijn of de bufferruimte of silo's (o.a. water en bloem); - melden van dreigende grondstoftekorten; - afwegen van de grondstoffen (gist, mixbereiding, boter, ed.); - voorbereiden van de herwerk van eventuele resten, volgens procedure; - invoegen van alle grondstoffen in de kneder, manueel of m.b.v. een lift; - bereiden van verschillende batches deeg of beslag volgens aangeleverd recept en m.b.v. de kneder, instellen van de machines; - bewaken van het meng- en kneedproces, hierbij uitvoeren van organoleptische (smaak, geur, ed.) controle; - bijsturen van het bereidingsproces indien nodig door bijstellen van de parameters; - wegvoeren van de karren met deeg naar de deegverwerking of koelruimte; - reinigen van alle machines, hierbij (de-) monteren van de verschillende onderdelen; - registreren van productiegegevens; - signaleren van afwijkingen en technische storingen aan de leidinggevende. | <ul style="list-style-type: none"> - tijdige en efficiënte opstart; - beschikbaarheid van hulp- en grondstoffen aan de installaties; - volgens planning; - mate waarin het recept gerespecteerd wordt; - mate waarin afwijkende kwaliteit tijdig opgemerkt wordt; - mate waarin het productieproces tijdig wordt bijgestuurd; - juistheid van registratie; - mate waarin de leidinggevende geïnformeerd wordt m.b.t. afwijkingen/bijzonderheden cf. procedure; - mate van reinheid van installaties. |
| Verwerken van deeg | <ul style="list-style-type: none"> - uithalen van de karren met deeg uit de koelruimte, cf. planning; - manueel kneden en opbollen van het deeg; - bevoorraden van de opbolmachine met deeg d.m.v. bediening van het liftstelsel, instellen van de machine, bewaken van het opbolproces; - manueel inladen van de producten in de rijskast of bewaken van het automatisch 'in-ovenen', instellen van de rijskast; - bewaken van het rijsp proces van het deeg, desgevallend bijstellen van de parameters. | <ul style="list-style-type: none"> - kwaliteit van de uitgevoerde handelingen; - tempo van de uitgevoerde handelingen; - mate waarin afwijkende kwaliteit tijdig opgemerkt wordt; - mate waarin het productieproces tijdig wordt bijgestuurd. |
| Opstarten en bedienen van de oven (s) | <ul style="list-style-type: none"> - selecteren van de te bakken producten op het juiste moment tijdens het rijsp proces/ o.b.v. de vordering in het rijsp proces; - opstarten van de oven: instellen van de verschillende parameters (o.a. temperatuur en het gewicht), selecteren van het juiste programma; - (laten) bewerken van de producten door vb. aanbrengen van een label of toevoegen topping (vb. granen); - manueel inladen van de (bakplaten met) producten in de vloeroven, inrijden van de karren in de rotatief-oven of bewaken van het automatisch 'in-ovenen'; | <ul style="list-style-type: none"> - tijdige en efficiënte opstart; - mate waarin afwijkende kwaliteit tijdig opgemerkt wordt; - mate waarin het productieproces tijdig wordt bijgestuurd; - juistheid van registratie; - mate waarin de leidinggevende geïnformeerd wordt m.b.t. afwijkingen |

| Resultaatgebieden | Verantwoordelijkheden | Resultaatcriteria |
|--|--|--|
| | <ul style="list-style-type: none"> - bewaken van het bakproces, uitvoeren van een organoleptische controle, desgevallend bijstellen van de parameters volgens het gewenste resultaat; - nemen van de producten uit de oven; - (laten) opvullen van bakken met producten, (laten) stapelen van bakken op karren, (laten) wegbrengen van de karren naar de afkoelzone; - registreren van productiegegevens; - gevolg geven aan alarmen aan de oven, oplossen van operationele storingen; - signaleren van afwijkingen en technische storingen aan de leidinggevende. | gen/bijzonderheden cf. procedure. |
| Uitvoeren van bijkomende aan de functie gerelateerde werkzaamheden | <ul style="list-style-type: none"> - net en rein houden van de werkplek en -omgeving; - naleven van de regels en procedures m.b.t. (voedsel)veiligheid, kwaliteit, hygiëne en milieu. | <ul style="list-style-type: none"> - mate van reinheid van de werkomgeving; - mate van naleven van de regels m.b.t. (voedsel)veiligheid, kwaliteit, hygiëne en milieu. |

WERKGERELATEERDE BEZWAREN

- Uitoefenen van kracht bij het heffen, verplaatsen en afwegen van zakken, bidons en dozen. 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 (o.a. gebogen houding tijdens het storten van de ingrediënten, ed.) 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.
- Risico op uitglijden en vallen. Kans op snij- en brandwonden. Kans op letsel tijdens transportwerkzaamheden.