

FUNCTIECONTEXT

De functie situeert zich in xxx. De functiehouders (FH) staat in voor het proces van bereiden en afwerken van patisserie, viennoiserie, confiserie, biscuiterie, chocoladeproducten en/ of ijs. De FH werkt volgens aangeleverde recepten en voorschriften 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

Vervaardigen van patisserie, viennoiserie, confiserie, biscuiterie, chocolade- en/ of ijsproducten 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 werking van de verschillende machines en installaties binnen de afdeling.
- Goede kennis van het productieproces.
- Goede kennis van de specifieke productieparameters en kwaliteitsvoorschriften.
- Toegepaste kennis van regels en procedures m.b.t. (voedsel)veiligheid, kwaliteit, hygiëne en milieu.

Technische vaardigheden

- Instellen en bedienen van afdeling-specifieke installaties (vb. mixer, waterstraalmachine, 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
Vorbereiden van de werkzaamheden	- innemen van de toegewezen werkpost, kennis nemen van de planning en van de van toepassing zijnde recepturen, bespreken van eventuele planningswijzigingen met de leidinggevende;	- tijdige en efficiënte opstart;

Resultaatgebieden	Verantwoordelijkheden	Resultaatcriteria
	<ul style="list-style-type: none"> - controleren of het benodigde materiaal en grond- en hulpstoffen aanwezig zijn, (laten) ophalen van het benodigde; - melden van dreigende grondstoftekorten; - afwegen van de grondstoffen; - voorbereiden van de herwerk van eventuele resten, volgens procedure; - controleren van de reinheid van de verschillende installaties; - (laten) instellen en opstarten van de verschillende installaties, ingeven van de parameters, ombouwen van de installatie(s) indien nodig. 	<ul style="list-style-type: none"> - beschikbaarheid van hulp- en grondstoffen aan de installaties; - volgens planning; - mate waarin het recept gerespecteerd wordt; - mate van reinheid van installaties.
Bereiden van diverse producten	<ul style="list-style-type: none"> - invoegen van de grondstoffen in de machines; - bereiden van verschillende producten volgens aangeleverd recept en standaard, zowel manueel als machinaal; - bewaken van het machinale bereidingsproces, hierbij uitvoeren van organoleptische (smaak, geur, ed.) controle; - bijsturen van het machinale bereidingsproces indien nodig door bijstellen van de parameters; - manueel afwerken van de eindproducten volgens voorschrift; - wegbrengen van de eindproducten naar de stockage- 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"> - kwaliteit van de uitgevoerde handelingen volgens voorgeschreven werkwijze en opdracht; - 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.
Uitvoeren van bijkomende aan de functie gerelateerde werkzaamheden	<ul style="list-style-type: none"> - mee bedenken van nieuwe creaties of productverbeteringen, bespreken met de leidinggevende; - aanvullen van stockvoorraden; - 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"> - kwaliteit van geformuleerde voorstellen; - 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 en het vele rondlopen 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 deel van de dag. Inspannende houding bij het besturen van rollend materieel gedurende een klein deel van de dag.
- Hinder van stof, machinelawaai, warmte en grote temperatuurverschillen met de koelruimtes gedurende een deel van de dag.
- Risico op uitglijden en vallen. Kans op snij- en brandwonden. Kans op letsel tijdens transportwerkzaamheden.