

FUNCTIECONTEXT

De functie situeert zich in xxx. We zien de functie binnen de afdeling broodbakkerij, banketbakkerij, chocolaterie of ijsbereiding. De functiehouder (FH) staat er in voor het coördineren en superviseren van het productieproces en zorgt ervoor dat de vooropgestelde planning nageleefd wordt. De FH bedenkt nieuwe creaties en werkt productverbeteringen uit. De FH verdeelt de werkzaamheden, ziet toe op de uitvoering ervan en stuurt bij waar nodig, treedt op als eerste escalatiepunt bij vragen of problemen en werkt mee binnen de afdeling.

POSITIE IN DE ORGANISATIE

Rapporteert aan

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

Geeft leiding aan

Vaktechnisch: aan gemiddeld 5 productiemedewerkers.

FUNCTIEDOEL

Instaan voor de vervaardiging van diverse producten door het coördineren en bijsturen van het productieproces en het optimaliseren van recepten.

FUNCTIEVEREISTEN

Kennis

- Grondige kennis van grondstoffen, allergenen, recepten en producten.
- Grondige kennis van de verschillende productieprocessen en -installaties.
- Grondige kennis van specifieke productieparameters, kwaliteitsvoorschriften en kwaliteitsmetingen.
- Goede kennis van regels en procedures m.b.t. (voedsel)veiligheid, kwaliteit, hygiëne en milieu.
- Toegepaste kennis van standaard- en bedrijfsspecifieke software.

Technische vaardigheden

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

Communicatievaardigheden

- Vaktechnisch leiding geven: verdelen en opvolgen van de werkzaamheden, overdragen van kennis.
- Intern: Bespreken van de planning en de te verrichten werkzaamheden met de leidinggevende. Instrueren van de medewerkers. Optreden als escalatiepunt voor medewerkers binnen de afdeling bij vragen of problemen. Zich informeren bij de Magazijnier met betrekking tot de aanvoer van producten. Verrichten van diverse administratieve taken waaronder registeren, ed. Opleiden van (nieuwe) medewerkers on-the-job m.b.t. het vakgebied en zorgen voor kennisoverdracht. Signaleren en bespreken van afwijkingen, problemen en bijzonderheden met de leidinggevende.

RESULTAATVERWACHTING / FUNCTIONELE ACTIVITEITEN

Resultaatgebieden	Verantwoordelijkheden	Resultaatcriteria
Vorbereiden en organiseren van de werkzaamheden	<ul style="list-style-type: none"> - kennis nemen van de aangeleverde planning; - opmaken, en indien nodig, bijsturen van de bezettingsplanning; - verdelen van werkzaamheden en werkposten, instrueren van medewerkers, aangeven van prioriteiten; - bijhouden van de grondstofvoorraden, tijdig bestellen van grondstoffen en vermijden van eventuele tekorten; - in ontvangst nemen (fysiek en administratief) van geleverde grondstoffen, controleren van de kwaliteit; - (laten) aanleveren van de benodigde hoeveelheden grond- en hulpstoffen in de werkplaats i.f.v. productiebatch; - controleren van de reinheid van de verschillende installaties; - instellen en opstarten van de verschillende installaties, ingeven van de parameters, ombouwen van de installatie(s) indien nodig. 	<ul style="list-style-type: none"> - efficiënte werkverdeling; - volgens planning; - mate van inzetbaarheid van medewerkers; - duidelijke instructies; - beschikbaarheid van grondstoffen; - juiste en tijdige aanlevering van grondstoffen; - correctheid van instellingen.
Coördineren en bijsturen van het productieproces	<ul style="list-style-type: none"> - lopen van controlerondes, toezien op de uitvoering in kwalitatief opzicht en bewaken van de voortgang; - controleren van de kwaliteit van de eindproducten, ingrijpen indien nodig; - attenderen van medewerkers op evt. fouten of tekortkomingen, vervolgens bijsturen van gedrag of werkwijze, geven van (bijkomende) instructies, ed.; - opleiden van nieuwe medewerkers; - motiveren en coachen van het team en bevorderen van een goede communicatie en samenwerking, zowel tussen collega's als met de andere afdelingen; - optreden als aanspreek- en escalatiepunt bij vragen of problemen; - zoeken van oplossingen bij eenvoudige technische storingen, onmiddellijk verwittigen van de Technisch Verantwoordelijke / leidinggevende bij complexe storingen; - toezien op het dragen van de nodige werkkledij en pbm's door de medewerkers; - toezicht houden op naleving van regels en procedures m.b.t. (voedsel)veiligheid, kwaliteit, hygiëne en milieu; - toezien op de reiniging van de installaties volgens procedure; - tussenkomen in geval van problemen en meewerken tijdens de werkzaamheden i.f.v. de te respecteren timing; - registreren van productiegegevens; - rapporteren m.b.t. de werkzaamheden aan de leidinggevende. 	<ul style="list-style-type: none"> - doeltreffendheid van procesbewaking en -correcties; - kwaliteit van de producten; - kwaliteit van controles; - mate van doelrealisatie door de medewerkers; - goed opgeleide medewerkers; - mate van motivatie en tevredenheid van de medewerkers; - kwaliteit van oplossen van problemen; - mate waarin de regels m.b.t. (voedsel)veiligheid, kwaliteit, hygiëne en milieu gerespecteerd worden; - mate van reinheid van de installaties; - kwaliteit van rapportering.
Bijdragen aan productverbetering- en vernieuwing	<ul style="list-style-type: none"> - bedenken van nieuwe creaties of productverbeteringen; 	<ul style="list-style-type: none"> - kwaliteit van de voorstellen;

Resultaatgebieden	Verantwoordelijkheden	Resultaatcriteria
	<ul style="list-style-type: none">- uitwerken van de voorstellen en bespreken met de leidinggevende;- implementeren van de goedgekeurde wijzigingen in productie en actueel houden van de recepten en productie- en werkfiches.	<ul style="list-style-type: none">- innovatief gehalte van de ideeën;- wijze van implementatie.

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 klein 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 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 deel van de dag. Hinder van een verhoogde werkdruk door het mee waarborgen van een strikte productieplanning en te allen tijde anticiperen op evt. vertragingen/problemen gedurende een groot deel van de dag.
- Risico op uitglijden en vallen. Kans op snij- en brandwonden. Kans op letsel tijdens transportwerkzaamheden.