

FUNCTIEBESCHRIJVING

Functie: Museumvrijwilliger – bakken in een historische bakoven

TAKEN EN RESULTATEN

Onthaal publiek algemeen

Algemeen

- informeert bezoekers over de programmatie van het museum;
- is een toegankelijke vraagbaak voor praktische en andere vragen;
- terugkoppelen van de belangrijkste vragen en feedback;
- heeft een signaalfunctie wat betreft veiligheid algemeen en veiligheid van de collectie; informeert bij veiligheidsproblemen meteen de ploegbaas en de domeinpolitie.

In relatie tot het bakproces en het laten proeven van brood

- demonstreert broodbakken in de bakoven en betreft de bezoeker (inter)actief bij de verschillende fases van het broodbakken;
- staat in voor het laten proeven van het gebakken brood in de bakoven;
- is een toegankelijke vraagbaak voor praktische en andere vragen rond het historische bakproces in het bakhuis én het hedendaagse bakproces.

Onderhoud

- staat in voor groenonderhoud van bepaalde erven (ordenen houtopslag, stapelen mutsaarden, onkruid wieden...);
- onderhoud van museumgebouwen (verwijderen van spinnenwebben, borstelen en harken...);
- draagt bij aan een verzorgde uitstraling van het museum algemeen (zitbanken poetsen, zwerfvuil opruimen, onkruid wieden, signalisatie- en erfpanelen schoonmaken...);
- voert (logistieke) taken uit in functie van de organisatienoden.

COMPETENTIES

Belangrijke waarden binnen Bokrijk

- komt afspraken na, neemt verantwoordelijkheid op en handelt vanuit integriteit, zorgvuldigheid, objectiviteit, gelijke behandeling, correctheid en transparantie;
- levert een bijdrage aan een gezamenlijk resultaat door informatie te delen, te overleggen, anderen te helpen en samen te werken en houdt daarbij steeds het gezamenlijk belang voor ogen;
- verbetert steeds het functioneren en de werking van het team door bereidheid te tonen om te leren en om mee te groeien met veranderingen;
- herkent en begrijpt de behoeften van diverse bezoekers en kan er fijn en gepast op reageren.

Gedragcompetenties

Algemeen

- respecteert de waarden en de doelstellingen van Bokrijk;
- geeft op een positieve manier de eigen mening weer en geeft eigen grenzen aan;
- deelt informatie en helpt anderen bij het aanleren van taken;
- is flexibel en kan inspelen op de noden van de organisatie;
- kadert operationele taken en problemen in hun ruimere context;
- staat open voor nieuwigheden;
- toetst eigen besluiten, voorstellen en acties af aan de (verschillende) belangen van het team en Bokrijk;
- zoekt actief mogelijkheden ter verbetering;
- werkt gericht en actief aan het bereiken van de vooropgestelde doelen;
- past zijn/haar aanpak en/of gedrag aan indien de situatie dit vereist;

- levert correct werk af, met oog voor detail en is stipt;
- brengt structuur in het eigen takenpakket aan, organiseert het eigen werk en volgt de voortgang van het eigen werk op.

In relatie tot het bakproces en het laten proeven van brood

- is op de hoogte van de veiligheidsinstructies (veiligheid van de bezoekers en eigen veiligheid, brandveiligheid, voedselveiligheid, ...) en zorgt dat er volgens deze instructies gewerkt wordt;
- brengt structuur in het takenpakket aan, organiseert het laten proeven van brood op een ordelijke en hygiënische manier;
- draagt de voorgeschreven kledij en heeft oog voor de persoonlijke hygiëne bv. regelmatig handen wassen;
- zorgt bij het beëindigen van de taak, dat de locatie netjes en hygiënisch achtergelaten wordt en producten veilig en hygiënisch opgeborgen worden.

Kennisgebonden competenties

- heeft ervaring en kennis over historische en hedendaagse technieken m.b.t. brood bakken;
- kan vuur stoken en brood bakken in een ambachtelijke bakoven;
- heeft notie van de geschiedenis van Bokrijk en de inhoudelijke missie en visie van het museum.