

FUNCTIEBESCHRIJVING GASTHEER OF –DAME OPENLUCHTMUSEUM

Functie: Gastheer of –dame combi erf woonhuis en bakhuis Meeuwen – brouwerij Paenhuys (deeltijds)

TAKEN EN RESULTATEN

Onthaal publiek

- biedt bezoekers een warm welkom op de toegewezen locatie als gastheer of –dame;
- is ambassadeur voor een innovatieve ontsluiting van BKRK Brood:
 - verzorgt de publieksbemiddeling en activiteiten rond de expo BKRK Brood en informeert de bezoeker actief hierover;
 - demonstreert dagelijks 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;
- is ambassadeur voor een innovatieve ontsluiting van BKRK Bier:
 - informeert bezoekers over het historische brouwproces en de sociaaleconomische geschiedenis van het Paenhuys in relatie tot de brouwcultuur vandaag en in de toekomst;
 - staat in voor het degusteren en toelichten van de bieren gebrouwen in het Paenhuys;
 - geeft toelichting bij de multimediale en artistieke ontsluiting van het thema bierbrouwen in het Paenhuys;
- assisteert in educatieve programma's die plaatsvinden op de toegewezen locatie;
- informeert bezoekers over de dag- en seizoensprogrammatie van het museum;
- kan flexibel ingeroosterd worden bij andere museale taken;
- heeft een signaalfunctie wat betreft veiligheid algemeen en veiligheid van de collectie; informeert bij veiligheidsproblemen meteen de ploegbaas en de domeinpolitie.

Onderhoud

- verzorgt het onderhoud van de toegewezen locatie(s) en erven;
- heeft extra aandacht voor het behoud en de presentatie van de collectie;
- voert extra onderhoud uit in functie van de brouwdagen of andere publieksgerichte initiatieven in het Paenhuys en bakhuis;
- volgt specifiek advies op bij het deskundig onderhoud van de brouwinstallatie en de aanverwante infrastructuur;
- voert (logistieke) taken uit op bezoekersluwe momenten in functie van de organisatienoden;
- draagt bij aan een verzorgde uitstraling van het museum, bijvoorbeeld: onderhoud van collectiestukken, zitbanken poetsen, zwerfvuil opruimen, onkruid wieden, signalisatie- en informatieborden schoonmaken, enz.

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

- blijft kalm en rustig, ook in stressvolle situaties;
- respecteert de waarden en de doelstellingen van Bokrijk;
- communiceert vlot, spontaan en beleevingsvol met een uiteenlopend publiek;
- geeft op een positieve manier de eigen mening weer en geeft eigen grenzen aan;
- deelt informatie en helpt anderen bij het aanleren van taken en het behalen van resultaten;
- ziet en begrijpt mogelijke gevoeligheden;
- is flexibel en kan inspelen op de noden van de organisatie;
- maakt logische veronderstellingen en trekt logische conclusies op basis van de beschikbare gegevens;
- kadert operationele taken en problemen in hun ruimere context;
- staat open voor nieuwigheden;
- 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.

In relatie tot het brouwproces en het laten degusteren van bier/ 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
- volgt de voorschriften inzake het schenken van alcohol (minimumleeftijd respecteren, respect voor geloofs- of andere overtuigingen, ...);
- volgt het advies van de brouwmeester, brouwgezel, ploegbazen of personeel van de dienst infrastructuur op om te assisteren bij brouwdagen in het Paenhuys;
- brengt structuur in het takenpakket aan, organiseert het degusteren van het bier en 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 bier- en andere producten veilig en hygiënisch opgeborgen worden.

Kennisgebonden competenties

- heeft voldoende notie van Frans, Engels en Duits om zich verstaanbaar te maken naar anderstalige bezoekers;
- beschikt over de gewenste kennis en inzichten eigen aan de toegewezen locatie(s) of is bereid zich hierin te verdiepen en kan deze kennis inzetten als expert;
 - heeft een ruime ervaring en kennis over historische en hedendaagse technieken m.b.t. brood bakken en bier brouwen;
 - heeft een ruime kennis van de tentoongestelde collectie;
 - is ambassadeur van BKRK Brood en BKRK Bier en het project BKRK en de werking van Bokrijk rond vakmanschap algemeen;
 - kan vuur stoken en brood bakken in een ambachtelijke bakoven;
- legt spontane en logische verbanden tussen heden, verleden en toekomst;
- heeft notie van de geschiedenis van Bokrijk en de inhoudelijke richting voor de toekomst (missie, visie).