

*Doel:* Het uitvoeren van eenvoudige, ondersteunende werkzaamheden met name in de (spoel)keuken van de kantine of het tuinrestaurant.

**Aard van de functie**

Functie gericht op het uitvoeren van eenvoudige, ondersteunende werkzaamheden met name in de spoelkeuken. Daarnaast worden ook wel voorbereidende werkzaamheden ten behoeve van of in de kantine, keuken of het tuinrestaurant uitgevoerd. De werkzaamheden vertonen enige variatie van afwassen van pannen, glazen, servies en bestek tot het snijden en wassen van fruit, groente en dergelijke. De werkzaamheden bevatten in zichzelf veel routine, ze zijn kortcyclisch en vertonen weinig variatie. De functionaris schakelt af en toe om tussen de verschillende hoofdtaken en de daarbij horende werkzaamheden. Accuratesse is vooral vereist bij het in acht nemen van hygiëne-eisen tijdens het reinigen van kook- en eetgerei en het voorbereiden van etenswaren. Tijddwang komt af en toe voor wanneer er grote bezoekersaantallen in de horecagelegenheid zijn.

Kennis ligt op VMBO niveau, aangevuld met enige oriëntatie op het werk en een korte training (basis)hygiëne.

**Werkwijze**

Deelt de eigen tijd in op aanwijzing van de leidinggevende door wie ook prioriteiten worden bepaald; volgt dan verder voor het overige vaste routines. De aanpak en vormgeving van de werkzaamheden verlopen volgens gekende routines en/of instructies van de leidinggevende. Is gebonden aan strikte procedures en richtlijnen ten aanzien van het hygiënisch werken en het klantencontact. Het toezicht is overwegend direct en vrijwel permanent aanwezig. Bij het nemen van besluiten dient de functionaris te kiezen uit de mogelijkheden die besloten liggen in de voorschriften en werkinstructies. De voorkomende problemen zijn altijd van praktische aard en de leidinggevende is in geval van vragen vrijwel steeds snel bereikbaar.

Heeft regelmatig contact binnen de eigen afdeling met collega's en de leidinggevende. Deze interne contacten zijn hoofdzakelijk gericht op informatie-uitwisseling en een vlotte afhandeling van eigen werkzaamheden.

**Zakelijk risico**

Heeft af en toe contact met chauffeurs van leveranciers. Deze contacten zijn gericht op informatie-uitwisseling en laden/lossen van goederen.

Fouten of onachtzaamheden tijdens werkzaamheden in de spoelkeuken kunnen leiden tot breuk van servies of tot onhygiënische situaties die tot irritaties, imagoverlies en mogelijk zelfs tot ziekte onder de gasten kan leiden. Kans op tijdig ontdekken en herstellen van onvolkomenheden is groot vanwege zelfcontrole en de toepassing van procedures en controle door anderen.

**Fysieke Aspecten**

Werkt overwegend in de (spoel)keuken van of in de kantine of het tuinrestaurant. Veel lopen en staan. Regelmatig bukken, tillen, sjouwen. Kans op letsel als gevolg van snijden, branden e.d.