

Functiesoort Horeca

functieniveau B

Doel: Het uitvoeren van uiteenlopende werkzaamheden ten behoeve van en in de kantine, de keuken of het tuinrestaurant.

Aard van de functie

Functiegericht op het uitvoeren van werkzaamheden ten behoeve van de kantine, de keuken of het tuinrestaurant. De werkzaamheden vertonen de nodige variatie van afwassen, schoonmaken, koffie of thee zetten, maken van broodjes en andere etenswaren, de vitrine bijvullen met producten, afrekenen bij de kassa en te woord staan van klanten. De werkzaamheden worden afwisselend en doorgaans achtereenvolgend maar soms gelijktijdig uitgevoerd. De diverse werkzaamheden bevatten repeterende elementen maar ze zijn al met al wel gevarieerd. De functionaris schakelt vrij regelmatig om tussen de verschillende werkzaamheden. Accuratesse is vooral vereist bij het in acht nemen van hygiëne-eisen tijdens het afwassen, schoonmaken, het bereiden en (uit)serveren van voedsel en drank. Tijddwang komt enkele keren per dag kortstondig en dan veelal in pieken voor.

Kennis ligt op VMBO niveau, aangevuld met een oriëntatie op het werk en enkele vakgerichte trainingen (bijvoorbeeld Sociale Hygiëne en HACCP).

Werkwijze

Deelt de eigen tijd in deels op aanwijzing van de leidinggevende die op hoofdlijnen de prioriteiten aangeeft en deels naar eigen inzicht in directe reactie op de drukte van het moment in de horecagelegenheid respectievelijk op zaken die eerst gedaan moeten worden. 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. Is rekening houdend met algemene fatsoens- en etikettereregels vrij in de wijze waarop de klanten tegemoet worden getreden. Servicegerichtheid is van belang om het verblijf in de horecagelegenheid voor de gasten aangenaam te maken. Het toezicht is deels direct en deels indirect maar niet intensief. Bij het nemen van besluiten dient de medewerker enerzijds gebruik te maken van de ruimte die de voorschriften en werkinstructies laten en anderzijds in te spelen op de vragen en wensen van de gasten in de horecagelegenheid. De voorkomende problemen zijn meestal van praktische aard en zijn met enig inzicht door de functionaris zelf op te lossen. De leidinggevende is in geval van lastiger problemen en besluiten doorgaans te raadplegen.

Heeft dagelijks contact met alle medewerkers binnen de horecagelegenheid. Deze interne contacten zijn gericht op informatie-uitwisseling en op een vlotte en correcte bediening van de gasten in de kantine, de keuken of het tuinrestaurant.

Zakelijk risico

Heeft dagelijks contact met gasten in de horecagelegenheid. Deze contacten zijn gericht op een correcte opname van bestellingen, bediening en afrekening bij de kassa.

Fouten of onachtzaamheden tijdens de schoonmaakwerkzaamheden of de bereiding van voedsel en drank kunnen leiden tot onhygiënische situaties die tot irritaties, imagooverlies en mogelijk zelfs tot ziekte onder de gasten kan leiden. Fouten bij het afrekenen kunnen leiden tot financiële schade. Kans op tijdig ontdekken en herstellen van onvolkomenheden is behoorlijk groot vanwege zelfcontrole, de toepassing van procedures en oplettendheid van gasten.

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.