

## FUNCTIE PROFIEL

**Functiebenaming:** Medewerker Horeca (oproepkrachten)

**Afdeling:** Facilitair

### 1. Kennis- en opleidingsniveau

MBO niveau aangevuld met evt. diploma Sociale Hygiëne  
Sociale vaardigheden zijn goed ontwikkeld.

#### Ervaring

Inwerk periode 3 maanden

#### Organisatie

Valt onder directe verantwoordelijkheid van de Coördinator Horeca

#### Doel

Bedienen van gasten en schoonhouden van de bar, keuken, restaurant en sanitaire voorzieningen

### 2. Typering van de activiteiten

#### A. Bedienen van gasten

- ◇ Maakt de bar/counter gereed voor ontvangst van gasten
- ◇ Ontvangt gasten, neemt bestellingen op en serveert drankjes en gerechten uit
- ◇ Rekent de bestellingen af met de gasten
- ◇ Verricht diverse opruim- en schoonmaakwerkzaamheden
- ◇ Verzorgt de dagafsluiting van de kassa

*RESULTAAT:* Gasten zijn tevreden over de netheid, kwaliteit van producten en de bediening

#### B. Schoonhouden bar, counter, keuken, restaurant en sanitaire voorzieningen

- ◇ Verricht opruim- en schoonmaakwerkzaamheden met betrekking tot de bar, counter, keuken, restaurant en sanitaire voorzieningen
- ◇ Wast serviesgoed en bestek handmatig af of plaatst dit in de spoelmachine, poleert glazen
- ◇ Maakt apparatuur schoon

*RESULTAAT:* In de bar, counter, keuken, restaurant en sanitaire voorzieningen is het schoon, hygiënisch en opgeruimd, volgens de interne kwaliteitsnormen

	<p><b>C. <u>Bereiden van gerechten</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>◇ Bereidt gerechten en snacks die snel klaar zijn</li> </ul> <p><i>RESULTAAT:</i> De gasten zijn tevreden over de kwaliteit en presentatie van gerechten</p> <p><b>D. <u>Bevoorrading</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>◇ Vult voorraden aan (zowel keukenvoorraden als grijpvoorraden in de bar/counter)</li> <li>◇ Signaleert tijdig mogelijk optredende tekorten</li> </ul>
<p><b>3.</b></p>	<p><b><u>Verantwoordelijkheid</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Is gebonden aan procedures, huisregels en wettelijke en interne kwaliteitsnormen</li> <li>- Het toezicht is deels direct, deels via overleg. De leidinggevende is bereikbaar voor vragen</li> <li>- Het mede leveren van kwalitatief goede producten en een goede bediening van de gasten</li> <li>- Het afrekenen en dagelijks afsluiten van de kassa</li> </ul>
<p><b>4.</b></p>	<p><b><u>Contact</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Onderhoudt het contact met de coördinator Horeca</li> <li>- Onderhoud contact met gasten en collega's over tevredenheid en algemene zaken</li> </ul>
<p><b>5.</b></p>	<p><b><u>Arbeidsomstandigheden</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Activiteiten worden zowel overdag als 's avonds en in het weekend uitgevoerd conform maandelijks rooster</li> <li>- Werkt voornamelijk in bar/counter- en keukenomgeving. Veel staan en lopen, regelmatig bukken, tillen en sjouwen</li> </ul>