

FUNCTIEBESCHRIJVING medewerker restaurant/cafetaria

IFIC cat. 5

1. GLOBAAL DOEL VAN DE FUNCTIE

Het bedienen van lekkere en gezonde maaltijden voor bezoekers en personeel in het senioren- of sociaal restaurant op basis van zelfbediening;

Het bedienen van de kassa;

Instaan voor de afwas, de noodzakelijke onderhoud van de afdelingskeuken en bedieningstoog;

Instaan voor het transport naar het sociaal restaurant op andere site.

2. PLAATS IN DE ORGANISATIE

Werkt onder de directe leiding van het diensthoofd keuken, hulp-kok en diëtist(e) en maakt deel uit van een keukenploeg.

3. RESULTAATGEBIEDEN EN TAAKOMSCHRIJVING

- Correcte, kwalitatieve en cliëntgerichte uitvoering van deeltaken (opgedragen door het diensthoofd, hulp-kok of diëtist(e) bij het serveren van de maaltijden;
- Voorbereiding van de verbruikzaal (aanvullen koeltoog, dranken voorzien, dienborden en bestekwagens aanrijden, bordenwarmer aanrijden, etc...);
- In seniorenrestaurant beperkt tafels indekken en bedienen;
- Intern transport van serveerwagens vanuit centrale keuken naar seniorenrestaurant of transport van maaltijden en toebehoren naar sociaal restaurant met gewone auto;
- Afrekenen van maaltijden via kassasysteem en eventueel bedienen van extra drank;
- Bijhouden van de afwas van het restaurant;
- Spoelen en drogen gebruikte glazen;
- Dagelijks onderhoud van tafels, toog, toestellen en lokalen;
- Ledigen van serveerwagens en reinigen;
- Klanten te woord staan bij vragen en of opmerkingen;
- Instaan voor de goede gang van zaken tijdens het verloop van de maaltijden en toezicht houden op het volgen van de huisregels voor de klanten.

3.1 T.a.v. hiërarchisch overste en collega's in de keukendienst

- Signaleren van geconstateerde problemen m.b.t. voeding en restaurant;
- Hulp vragen bij moeilijke situaties en of bij discussies met klanten.

3.2 M.b.t. afwas en onderhoud:

- Instaan voor een nette en verzorgde afwas van materialen uit het restaurant en de bereidingskeuken;
- Instaan voor het onderhoud van de afdelingskeuken, bedieningstoog, alle daarmee verbonden ruimtes, apparaten, materialen, ...

- Instaan voor een correcte verwijdering van afvalproducten;
- Instaan voor de bevoorrading en tijdige verversing van onderhoudsproducten en -materialen;

3.3 Verruimende bepalingen

- Bijkomende opdrachten verrichten in functie van de continuïteit van de werking van de keuken en de instelling, op vraag van het diensthoofd, hulp-kok, diëtist(e) of van de directie.

3.4 Voornaamste te handteren middelen

- Grootkeukenapparatuur, auto, voedingswaren, onderhoudsmaterialen en -producten.

3.5 Voornaamste geëigende methodes

- Serveren, afrekenen van maaltijden;
- Transport van maaltijden;
- Onderhoudstechnieken afgestemd op doel, materialen en producten.

4. COMPETENTIEPROFIEL

- Kennis van voedingswaren, grondstoffen en de behandeling ervan;
- Kennis van onderhoudsmaterialen, producten en technieken;
- Basiskennis van HACCP (voedselveiligheid en hygiëne);
- Onderhoud technische vaardigheden;
- In het bezit van rijbewijs B;
- Kunnen werken in teamverband;
- Zin voor orde en hygiëne;
- Zin voor afwerking;
- Een onberispelijke persoonlijke hygiëne;
- Welbespraakt en mondig zijn, met de juiste beleefstijdsnormen.