

FUNCTIEPROFIEL: MEDEWERKER KANTINE		
<p><b>Context</b></p> <p>De medewerker kantine komt voor in grote agrarische bedrijven. De kantinefaciliteiten zijn veelal beperkt tot standaard dranken- en etenswarenassortiment. De medewerker kantine is verantwoordelijk voor het verstrekken van dranken, etenswaren en warme snacks.</p>		
<p><b>Organisatie</b></p> <p>Direct leidinggevende : vakinhoudelijk leidinggevende.            Geeft leiding aan : niet van toepassing.</p>		
Resultaatgebieden	Taken	Resultaatindicatoren
1. Verrichten van kantine werkzaamheden.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- bereiden van soep, zetten van koffie/thee en gereedmaken van uitgiftebuffet in kantine;</li> <li>- uitgeven van dranken en etenswaren aan medewerkers en afrekenen volgens vastgestelde prijzen;</li> <li>- beantwoorden van vragen, geven van informatie over het (lunch)assortiment, prijzen en gang van zaken in kantine;</li> <li>- verzorgen van koffie/thee e.d. tijdens vergaderingen, bij bezoek, etc.;</li> <li>- opmaken van de kas en afdragen van gelden.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- conform verzoeken/wensen van gebruikers;</li> <li>- beschikbaarheid voorzieningen;</li> <li>- kloppende kasopmaak en afdracht.</li> </ul>
2. Voorraad (verbruiks)artikelen.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- bijvullen van dranken- en snackautomaten;</li> <li>- bijhouden van de voorraad gebruiks- en verbruiksartikelen;</li> <li>- afroepen van (dagverse) producten en artikelen bij vaste leveranciers.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- beschikbaarheid gebruiks- en verbruiksartikelen;</li> <li>- aantal producten over code;</li> <li>- hoogte van voorraden.</li> </ul>
3. Verrichten van opruimen en schoonmaakwerkzaamheden.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- dagelijks opruimen van de kantine;</li> <li>- afruimen van tafels, schoonmaken van meubilair en vloeren;</li> <li>- schoonhouden van dranken- en snackautomaten;</li> <li>- opruimen van overgebleven voorraden;</li> <li>- schoonmaken van gebruiksartikelen (serviesgoed, dienbladen e.d.), eventueel met behulp van vaatwasser.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- tijdigheid opruimen;</li> <li>- juistheid naleving netheid, hygiëne en HACCP-voorschriften;</li> <li>- reinheid werkgebied (aantal klachten).</li> </ul>
<p><b>Bezwarende omstandigheden</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Krachtsuitoefening tijdens tillen, afruimen en opruim- en schoonmaakwerkzaamheden.</li> <li>- Lopend en staand werken, soms in gedwongen (gebogen) houding.</li> <li>- Hinder van dampen (keuken/kantine), alsmede van vuil en stof bij schoonmaakwerkzaamheden.</li> <li>- Kans op letsel als gevolg van aanraking met hete materialen of snijden aan glaswerk.</li> </ul>		
Datum: december 2013		Funciegroep: C

*NB: Het functieniveau is uitsluitend gebaseerd op bovenstaand functieprofiel*

mj/ek/091213  
F131166