

FUNCTIEPROFIEL CULINAIR MEDEWERKER

januari 2021

Context

De culinair medewerker is werkzaam binnen een viswinkel waar ook gerechten, maaltijd(component)en worden verkocht en/of waar verse visgerechten, belegde broodjes, (vis)snacks en dranken worden bereid en/of catering wordt verzorgd. De culinair medewerker bereidt vis(producten) aangevuld met hulpstoffen (o.m. door portionering, koken, bakken, mengen) tot gerechten en maaltijd(component)en gebruik makend van verschillende keukenapparatuur. Functiehouder draagt zorg voor het bestellen van voedingsmiddelen en andere voorraadproducten bij vaste leveranciers en levert daarnaast een bijdrage aan het verbeteren van bestaande recepten en maaltijden en houdt zich bezig met de ontwikkeling en uitwerking van nieuwe recepten, bereidingsinstructies e.d. op basis van calculaties en inzicht in de markt en marges/prijsstellingen.

Leidinggevende: vakinhoudelijk leidinggevende
Geeft leiding aan: niet van toepassing

Resultaatprofiel

TOEGEVOEGDE WAARDE	RESULTAATINDICATOREN
Vorbereiding Ingrediënten en hulpmiddelen zijn klaargezet en voorbereidende werkzaamheden zoals het wassen, snijden, (voor)koken, portioneren zijn verricht met daarbij aandacht voor de kwaliteit (versheid, houdbaarheid, etc.). Bestellingen van voedingsmiddelen en andere voorraadaanvullingen zijn tijdig gedaan.	<ul style="list-style-type: none"> - volgens voorschriften (HACCP, veiligheid, en dergelijke); - volgens (werk)instructies (recepten, en dergelijke); - volgens planning.
Bereiding Maaltijd(component)en, gerechten en/of gerechtgedeelten zijn met behulp van basis kooktechnieken (mengen, koken, bakken, e.d.) bereid. De kwaliteit, smaak, kleur, gaarheid zijn bewaakt en gecontroleerd en bijstellingen/doseringen zijn uitgevoerd, aanwijzingen en instructies zijn gegeven aan ondersteunende krachten.	<ul style="list-style-type: none"> - verbruikte hoeveelheden (hoeveelheid verspilling); - kwaliteit bereiding; - juiste prioritering/werkplanning.
Opmaak en presentatie Maaltijd(component)en zijn klaargemaakt d.m.v. het garneren en opmaken van schalen, borden, etc. volgens standaard presentatie/opmaak.	<ul style="list-style-type: none"> - volgens voorschriften; - presentatie winkel.
Bijdrage aan kwaliteit/optimalisatie Voorstellen voor aanpassing/verbetering van recepten, gerechten en maaltijden zijn gedaan en nieuwe recepten en bereidingsinstructies zijn uitgewerkt.	<ul style="list-style-type: none"> - aantal ingebrachte verbeterpunten; - aantal overgenomen voorstellen.
Opruim- en schoonmaakwerkzaamheden Gebruikte materialen en hulpmiddelen zijn afgewassen, de werkplek en de winkel zijn opgeruimd en schoongemaakt en afval is verzameld, gescheiden en afgevoerd.	<ul style="list-style-type: none"> - volgens arbo, veiligheidsvoorschriften; - volgens HACCP; - volgens opdracht.
BEZWARENDE OMSTANDIGHEDEN	
<ul style="list-style-type: none"> - Krachtsinspanning bij het tillen en verplaatsen van pannen, grondstoffen en dergelijke. - Lopen en staand werken, meestal op dezelfde plaats. - Hinder van hitte (warmte-uitstraling) bij het werken aan kooktoestellen, en van kou bij het verplaatsen van producten/ingrediënten van/naar koelingen. - Kans op letsel door het hanteren van messen, bedienen van keukenapparatuur, branden aan hete delen en uitglijden over (natte/vette) vloeren. 	
FUNCTIEGROEP 5	

F209389/dr/ek/260121