### BEDRIJFSTAK : CONTRACT CATERING

Functiecategorie : Catering algemeen

Referentiefunctie : Cateringmedewerker B

Referentiefunctie-nummer : CA.2.1

### referentiefunctie-omschrijving

###### Kenmerken van de referentiefunctie

*- Verstrekken van diverse dranken, koude lunches, snacks, warme gerechten e.d. op correcte en gastvrije wijze.*

**Organisatie**

Rapporteert aan : cateringbeheerder/manager.

Geeft leiding aan : niet van toepassing.

**Resultaatgebieden en kerntaken**

1. Tijdige en op representatieve wijze verzorgde koffie/theerondes en klaargemaakte en geserveerde lunchgerechten.

Kerntaken zijn:

• zetten van koffie en thee m.b.v. speciale apparatuur, smeren van broodjes, klaarmaken van eenvoudige lunchgerechten;

• serveren (op verzoek) van koffie/thee en eventueel frisdranken, koude lunches e.d. in kantoorruimten, vergaderzalen of andere afgesproken plaats;

• zo nodig vooraf dekken van tafels en na afloop ophalen/afruimen van gebruikt servies­goed, koffiekannen e.d.

2. Op representatieve en juiste wijze uitgegeven maaltijden, snacks, dranken e.d. vanuit de counter.

Kerntaken zijn:

• inrichten van de counter met voorverpakt beleg, brood, dranken, snacks en andere maaltijdcomponenten volgens vastgesteld menu;

• bereiden (eventueel op verzoek) van eenvoudige lunchgerechten, bakken van half­producten, zoals kroketten, inscheppen van soep e.d. en plaatsen in de counter of overhandigen aan bezoekers;

• bijvullen van de counter en zorgen dat deze in presentabele staat blijft;

• afrekenen met bezoekers m.b.v. kassa (afrekenen met geld, bonnen of creditcard-systeem).

3. Schoongemaakte en opgeruimde werkruimten volgens de geldende HACCP-richtlijnen.

Kerntaken zijn:

• verrichten van opruim- en schoonmaakwerkzaamheden in de diverse werkruimten;

• schoonmaken van counter, apparatuur, tafels e.d., afwassen van gebruikt serviesgoed, glazen, keukenhulpmiddelen e.d., handmatig of m.b.v. afwasapparatuur;

• afvoeren van afval naar de daartoe bestemde plaatsen.

4. Juiste en volledige verwerking van eenvoudige administratieve gegevens.

Kerntaken zijn:

• verrichten van eenvoudige administratieve werkzaamheden, zoals het vastleggen van verbruiken en verkopen op lijsten, maken van tellingen e.d.

5. Overige werkzaamheden, zoals bijvoorbeeld:

• serveren (in voorkomende gevallen) van koude lunches in gastenhoek van bedrijfs­restaurant; daartoe maken van de nodige mastiek en assisteren bij recepties, evene­menten e.d. (serveren drankjes, rondgaan met hapjes, afruimen, afwassen e.d.);

• incidenteel vullen en schoonmaken van automaten;

• deelnemen aan periodiek team- of afdelingsoverleg;

• verrichten van overige met bovenstaande verbandhoudende werkzaamheden in opdracht van de leidinggevende.

#### Overige informatie en bezwarende omstandigheden

- Te woord staan van bezoekers en medewerkers van de cliëntorganisatie.

- Attent zijn op juiste instelling van apparatuur en het correct aanslaan op de kassa.

- Naleven van de voorschriften op het gebied van veiligheid, Arbo, HACCP en werk- en presentatiemethoden.

• Tillen/verplaatsen van dozen met halfproducten. Duwen van koffiewagen.

• Lopend en staand, en soms in gedwongen houding werken bij schoonmaak‑/opruim- en kassawerkzaamheden.

• Hinder van hitte (warmte-uitstraling), dampen van frituurinstallatie, van geluid van in werking zijnde apparatuur en vuil.

• Kans op letsel door hanteren van messen, verbranden aan hete delen en uitglijden over (natte/vette) vloeren.

### INDELINGSHULPMIDDELEN

###### Kenmerken bedrijf

De referentiefunctie “Cateringmedewerker B” komt overwegend voor in vestigingen van bedrijfscateraars.

De functie kan in de praktijk ook voorkomen onder de volgende bedrijfsnaam:

*- Medewerker kantine*

*- Countermedewerker B*

###### Richtlijnen voor het indelen van de bedrijfsfunctie

|  |  |
| --- | --- |
| *= Als de bedrijfsfunctie ten opzichte van de referentiefunctie ongeveer gelijk is, behoort deze bedrijfsfunctie ingedeeld te worden in groep:* | *2* |
|  |  |
| *- Als de bedrijfsfunctie minder verantwoordelijkheden heeft, zoals bijvoorbeeld verrichten van alle werkzaamheden m.u.v. uitgifte/ verkoop en bereiding van eenvoudige lunchgerechten, conform de referentiefunctie cateringmedewerker A, dan indeling in groep:* | *1* |
|  |  |
| *+ Als de bedrijfsfunctie meer verantwoordelijkheden heeft, zoals bij­voorbeeld het naast de normale cateringwerkzaamheden serveren van warme en koude gerechten in speciale ruimten voor directieleden en/of gasten en het optreden als gastvrouw/-heer, conform de referentiefunctie cateringmedewerker C, dan indeling in groep:* | *3* |