

CULINAIR MEDEWERKER		
<p>Context</p> <p>De culinair medewerker komt vooral voor in ambachtelijke slagerijen waar ook maaltijd(component)en worden verkocht en/of catering wordt verzorgd. De culinair medewerker bereidt gerechten uit verse ingrediënten en/of door leveranciers vobewerkte en geportioneerde producten (halfabricaten). Hij is verantwoordelijk voor de (voor)bereiding en opmaak van maaltijd(component)en en het leveren van inbreng voor verbetering daarvan. Hij werkt volgens vaste instructies voor wat betreft ingrediënten, recepturen, werkmethode en uiterlijke presentatie.</p>		
<p>Organisatie</p> <p>Direct leidinggevende : vakinhoudelijk leidinggevende. Geeft leiding aan : niet van toepassing.</p>		
Resultaatgebieden	Kerntaken	Resultaatindicatoren
1. Voorbereiding	<ul style="list-style-type: none"> - verrichten van voorbereidende werkzaamheden zoals wassen, snijden, (voor)koken, mengen/roeren en dergelijke; - beoordelen van de kwaliteit (versheid, houdbaarheid en dergelijke) van te gebruiken producten/ingrediënten; - klaarzetten van (hulp)middelen. 	<ul style="list-style-type: none"> - volgens voorschriften (HACCP, veiligheid, en dergelijke); - volgens (werk)instructies (recepten, en dergelijke); - volgens planning.
2. Bereiding	<ul style="list-style-type: none"> - (tegelijktijd) bereiden van gerecht(en) en/of gerecht-gedeelten volgens recepten; - uitvoeren tussentijdse kwaliteitscontroles (gaarheid, smaak, kleur, vloeibaarheid en dergelijke) en waar nodig uitvoeren van bijstellingen/bijdoseringen. 	<ul style="list-style-type: none"> - verbruikte hoeveelheden (hoeveelheid verspilling); - kwaliteit bereiding; - juiste prioritering/werkplanning.
3. Opmaak/presentatie	<ul style="list-style-type: none"> - klaarmaken van maaltijd(component)en om in toonbank/buffet te zetten (garneren/opmaken van borden/bakken); - controleren of maaltijd(component)en voldoen aan presentatie-eisen (voor in toonbank/buffet zetten); - in toonbank/buffet zetten van maaltijd(component)en die klaar zijn. 	<ul style="list-style-type: none"> - volgens voorschriften; - presentatie winkel/buffet.
4. Bijdrage aan kwaliteit/optimalisatie	<ul style="list-style-type: none"> - controleren en verantwoorden van verbruikte hoeveelheden ingrediënten en halfabricaten; - doen van voorstellen voor aanpassing van buffetten, recepten, en dergelijke; - uitwerken van voorstellen in recepten en bereidingsinstructies en dergelijke. 	<ul style="list-style-type: none"> - aantal ingebrachte verbeterpunten; - aantal overgenomen voorstellen.
5. Opruim- en schoonmaakwerkzaamheden	<ul style="list-style-type: none"> - schoonmaken van de werkomgeving en keukenapparatuur en opmerken van bijzonderheden/mankementen; - afvoeren van afval; - assisteren bij het ontvangen en opslaan van geleverde ingrediënten. 	<ul style="list-style-type: none"> - volgens planning/rooster; - volgens (veiligheids)voorschriften; - opslag volgens fifo-principe.
<p>Bezwarende omstandigheden</p> <ul style="list-style-type: none"> - Krachtsinspanning bij het tillen en verplaatsen van pannen, grondstoffen en dergelijke. - Lopend 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. Soms sprake van werkdruk bij pieken in het werk. - Kans op letsel door het hanteren van messen, bedienen van keukenapparatuur, branden aan hete delen en uitglijden over (natte/vette) vloeren. 		
Datum: december 2015		Funcatiegroep: 5