



**BEDRIJFSTAK : CONTRACT CATERING**

Funciecategorie : 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 half-producten, 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 bedrijfscaterers.*

*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