



**BEDRIJFSTAK : CONTRACT CATERING**

Functiecategorie : Institutioneel  
Referentiefunctie : Keukenassistent  
Referentiefunctie-nummer : I.2.2

## **REFERENTIEFUNCTIE-OMSCHRIJVING**

### ***Kenmerken van de referentiefunctie***

- *Verrichten basale keukenwerkzaamheden ter ondersteuning van de koks;*
- *op juiste wijze (volgens specificatie van patiënten, gasten of gedetineerden) opscheppen of bijplaatsen van maaltijdcomponenten, veelal aan de portioneerband, roulerend over de diverse werkplekken.*

### **Organisatie**

Rapporteert aan : operationeel leidinggevende.  
Geeft leiding aan : niet van toepassing.

### **Resultaatgebieden en kerntaken**

1. Voorbereidende/ondersteunende werkzaamheden voor het productieproces in de keuken.  
Kerntaken zijn:
  - ontvangen, controleren en opslaan van verse artikelen, e.e.a. volgens de geldende bedrijfs- en HACCP-richtlijnen;
  - aanvoeren van voedingsmiddelen voor de productie, a.d.h.v. productielijsten;
  - verrichten van voorbereidende werkzaamheden, zoals laten ontdooien of schoonmaken, snijden, wassen, e.d. van grondstoffen, e.e.a. handmatig of met behulp van keuken-hulpmiddelen/-apparatuur;
  - verrichten van eenvoudige keukenwerkzaamheden onder toezicht van de koks, zoals voorkoken van te verwerken producten, koken van papjes, diverse kant en klare mengsels, eieren e.d., maken van garneringen, afwerken desserts e.d.;
  - terugkoelen van gerechten of gerechtgedeelten; deze zonodig portioneren, inpakken en/of transportgereed maken;
  - verzorgen van broodmaaltijden; portioneren van beleg, brood en andere benodigdheden.
2. Op representatieve wijze opgeschepte maaltijdcomponent(en) volgens specificatie.  
Kerntaken zijn:
  - zonodig klaarzetten van maaltijdcomponenten en materialen bij de band;
  - opscheppen of bijplaatsen van de juiste maaltijdcomponent(en) in de vereiste hoeveelheid aan de portioneerband op borden of plateaus a.d.h.v. de patiënten-, gasten of gedetineerdenspecificatie;
  - zonodig plaatsen van borden of plateaus in transportmiddelen;
  - afhankelijk van de situatie uitvoeren van de eindcontrole aan de band;
  - opruimen van band en materialen na afloop van de werkzaamheden.
3. Schoongemaakte keukenmaterialen en werkruimten volgens de HACCP-richtlijnen voor instellingen.  
Kerntaken zijn:
  - schoonmaken van keukenmaterialen/-apparatuur en diverse werkruimten volgens plan;
  - afvoeren van afval.



4. Overige werkzaamheden, zoals bijvoorbeeld:
- (machinaal) afwassen van serviesgoed, bestek en andere materialen, alsmede deze sorteren en wegzetten;
  - deelnemen aan periodiek team- of afdelingsoverleg;
  - verrichten van overige, met het bovenstaande verband houdende, werkzaamheden in opdracht van de leidinggevende.

**Overige informatie en bezwarende omstandigheden**

- Naleven van de voorschriften op het gebied van veiligheid, Arbo, HACCP en werk- en presentatiemethoden.
- Krachtsinspanning bij het tillen van pannen, (dozen met) goederen, ingrediënten e.d.; uitoefenen van (hand)kracht bij schoonmaakwerkzaamheden.
- Lopend en staand werken, soms in gedwongen houding.
- Hinder van lage temperaturen bij werken in (koele) geconditioneerde ruimten; in aanraking komen met vuil en chemische schoonmaakmiddelen.
- Kans op letsel bij het hanteren van messen, bedienen van keukenapparatuur, branden aan hete delen en uitglijden op gladde vloeren.

## INDELINGSHULPMIDDELEN

### ***Kenmerken bedrijf***

*De referentiefunctie “Keukenassistent” komt overwegend voor in productiekeukens van de gangbare (penitentiaire) instellingen.*

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

- *Keukenhulp*

### ***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 het verrichten van portioneerwerkzaamheden aan de band, conform de referentiefunctie bandhulp, dan indeling in groep:* 1
- + *Als de bedrijfsfunctie meer verantwoordelijkheden heeft, zoals bijvoorbeeld naast de basale keukenwerkzaamheden ook zelf koken van gerechten/gerechtgedeelten in één van de partis, dan indeling in groep:* 3