

## TOONBANKBEDIENDE IN EEN GROOTKEUKEN



<b>Beroep en aanverwante beroepen</b>	Toonbankbediende in een grootkeuken
<b>Departement</b>	Zaal – selfservice
<b>Overeenstemming met ROME-fiche</b>	G1602
<b>Functiecategorie (Functieclassificatie volgens PC 302)</b>	Categorie 5 -217E
<b>Beschrijving</b>	De toonbankbediende staat onder toezicht van de zaal- of selfserviceverantwoordelijke of de assistent-zaakvoerder. Hij zet de toonbanken klaar en vult ze aan, bedient dranken, warme en koude gerechten en doet de kassa. Hij geeft geen leiding.
<b>Taken</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Start de keuken- en de toonbankinstallaties op</li> <li><input type="checkbox"/> Zorgt voor de mise-en-place van de dienbladen en het vaatwerk</li> <li><input type="checkbox"/> Vult de voorraad dranken aan</li> <li><input type="checkbox"/> Doet de mise-en-place en bereidt bepaalde gerechten</li> <li><input type="checkbox"/> Bevoorraadt de toonbanken met koude schotels, salades, nagerechten en andere toebehoren</li> <li><input type="checkbox"/> Zet de toonbanken klaar, zet de gerechten en toebehoren klaar voor de bediening</li> <li><input type="checkbox"/> Informeert de klanten over het aanbod van warme gerechten</li> <li><input type="checkbox"/> Frituurt, bakt of warmt bepaalde gerechten op</li> <li><input type="checkbox"/> Schikt de gerechten op het bord en bedient de klanten</li> <li><input type="checkbox"/> Rekent af en int het geld</li> <li><input type="checkbox"/> Staat in voor het afruimen en schoonmaken van de toonbanken, de installaties en de werkplaatsen</li> </ul>
<b>Kennis/Vaardigheden</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Kennis van de technische handelingen van de mise-en-place</li> <li><input type="checkbox"/> Kennis en naleven van hygiënevoorschriften en voedselveiligheidsnormen (HACCP)</li> <li><input type="checkbox"/> Een verzorgd voorkomen en een onberispelijke persoonlijke hygiëne</li> <li><input type="checkbox"/> Oog voor netheid en kwaliteit</li> <li><input type="checkbox"/> Klantgericht</li> <li><input type="checkbox"/> Met klachten kunnen omgaan</li> <li><input type="checkbox"/> Snel</li> <li><input type="checkbox"/> Respect voor de hiërarchie</li> <li><input type="checkbox"/> In team kunnen werken</li> <li><input type="checkbox"/> Flexibel op het vlak van uurroosters</li> </ul>

	<input type="checkbox"/> Een goede lichamelijke conditie, aangezien het om rechtstaand werk gaat
<b>Diploma/Verwachte opleiding</b>	De mogelijke opleidingen zijn: <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Studies secundair onderwijs (volledig leerplan): richting hotel</li> <li><input type="checkbox"/> Deeltijds secundair onderwijs (CEFA en EFPME)</li> <li><input type="checkbox"/> Volwassenenonderwijs</li> <li><input type="checkbox"/> Specifieke beroepsopleidingen (professioneel referentiecentrum voor de horeca, praktijkgerichte opleidingen)</li> </ul>
<b>Plaats van tewerkstelling</b>	Grootkeuken: bedrijfsrestaurant, scholen, kantines, ...
<b>Arbeidsvoorwaarden</b>	Onderbroken dienst of doorlopende dienst Variabel uurrooster Weekends en feestdagen Rechtstaand werk Luidruchtige omgeving Lasten dragen Uniform dragen of kledingvoorschriften volgen
<b>Loonvoorwaarden</b>	<input type="checkbox"/> Maandelijks minimumloon: 1.886,91 euro bruto (38 uur/week)
<b>Mogelijke loopbaanevolutie</b>	Doorgroeien in de sector van de grootkeuken gaat via praktijk en ervaring, maar ook door permanente vorming.