

Praktijkvoorbeelden | Voedselbereiden & Bedienen | Medewerker Snackcorner

.....

Kerntaken van Medewerker Snackcorner

1. Voorbereiding

- Bewaakt de voorraad ingrediënten. Bestelt nieuwe voorraden naar aanleiding van de verwachte drukte. Houdt de houdbaarheidsdata in de gaten en verwijdt verlopen producten uit de voorraad.
- Spreekt met collega's de werkverdeling af.

2. Bereiding en bediening

- Neemt bestelling op van de gasten. Tracht daarbij extra producten te verkopen.
- Bereidt de snacks / pannenkoeken volgens vaste voorgeschreven procedures.
- Verpakt de gerechten en rekent af.
- Gebruikt bij het bereiden divers keukengerei (magnetron, oven, friteuse, fornuis).

3. Orde en netheid

- Houdt zich aan de HACCP-regels, qua opgeruimdheid en hygiëne.
- Draagt zorg voor afwas van gebruikt keukengereedschap en -apparatuur.

Competenties van Medewerker Snackcorner

1.2 Mondelinge uitdrukkingsvaardigheid

Drukt zich helder uit. Kan binnen het eigen bekende werkterrein bedoelingen, meningen en intenties duidelijk maken. Bedient zich van een logische zinsbouw (b.v. geen lange zinnen). Gebruikt begrijpelijk taal (logisch opgebouwd betoog).

2.2 Samenwerken

Werkt samen met anderen. Werkt met anderen samen aan een bepaalde taak. Wekt geen irritatie bij anderen op in de samenwerking. Toont zich een loyaal en belangstellend collega.

3.3 Gastgerichtheid

Reageert op wensen en behoeften van gasten. Zorgt dat eigen handelen bij de gast niet nodeloos tot irritatie leidt. Reageert op signalen van de gast. Begrijpt de wensen van de gast en leeft zich in. Handelt (op verzoek) met begrip en coulance.

4.1 Organisatievermogen

Ordent het eigen werk. Gaat efficiënt om met middelen. Houdt de voortgang van het eigen werk in de gaten en stuurt tijdig bij. Realiseert tijdig de opdracht. Brengt orde en systematiek aan.

4.3 Resultaatgerichtheid

Reageert op wensen en behoeften van gasten. Zorgt dat eigen handelen bij de gast niet nodeloos tot irritatie leidt. Reageert op signalen van de gast. Begrijpt de wensen van de gast en leeft zich in. Handelt (op verzoek) met begrip en coulance.

4.8 Stressbestendigheid

Blijft normaal functioneren bij meer / minder dan gemiddelde werkdruk. Blijft onder druk effectief werken. Laat zich niet opjagen. Raakt niet snel in verwarring bij confrontatie met nieuwe stressoren. Weet in stressvolle situaties te voorkomen dat (al te grote) achterstanden ontstaan.

5.4 Nauwkeurigheid

Heeft oog voor detail. Ontdekt fouten / onnauwkeurigheden in het eigen werk. Is opmerkzaam ten aanzien van kleinigheden. Werkt precies. Vermijdt onnauwkeurigheden. Werkt stipt.