

KELNER/KELNERIN



Beroep en aanverwante beroepen	Kelner/kelnerin
Departement	Bediening – Brasserie – Taverne - Café
Overeenstemming met ROME-fiche	G1803
Functiecategorie (Functieclassificatie volgens PC 302)	Categorie 5-206 A, 206B
Beschrijving	<p>Staat onder toezicht van de zaalverantwoordelijke of de zaakvoerder. Geeft bestellingen door aan het buffet- en/of keukenpersoneel. Het beroep van kelner kan verschillen naargelang het etablissement en de organisatie ervan. Over het algemeen stelt de kelner het menu voor, neemt hij bestellingen op, gaat hij de gerechten in de keuken halen, schenkt hij de dranken, ruimt hij af, maakt hij de rekening en int hij het geld. Hij neemt afscheid van zijn klanten en vergewist zich ervan dat de bediening goed is verlopen. Tot slot maakt hij een nieuwe tafel klaar voor het vervolg van de dienst.</p>
Taken	<p><u>Voor de dienst:</u></p> <ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> Zorgt voor de mise-en-place van de zaal, vult de ijskasten, schikt de tafels en de stoelen, treft de voorbereidingen voor de koffie en de toebehoren <p><u>Tijdens de dienst:</u></p> <ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> Onthaalt de klanten en neemt de bestellingen op<input type="checkbox"/> Zet de dranken en de snacks klaar of geeft de bestelling door aan het buffetpersoneel<input type="checkbox"/> Bedient en maakt de rekening, int het geld<input type="checkbox"/> Ruimte de tafels af, haalt de glazen op en wast ze<input type="checkbox"/> Behandelt klachten<input type="checkbox"/> Leeft de verplichtingen m.b.t. het milieu na <p><u>Na de dienst:</u></p> <ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> Ruimt op<input type="checkbox"/> Schikt en bergt het bedieningsmateriaal op
Kennis/Vaardigheden	<ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> Stressbestendig en hoog werkritme, zelfbeheersing<input type="checkbox"/> Goed geheugen<input type="checkbox"/> Kennis van de technische handelingen van de mise-en-place en de bediening<input type="checkbox"/> Kennis van het materiaal en de producten (alook de woordenschat)<input type="checkbox"/> Kennis van de regels van de bediening en volgorde

	<input type="checkbox"/> Behendigheid (dragen van gerechten, schotels, borden) <input type="checkbox"/> Kennis en naleven van hygiënevoorschriften en voedselveiligheidsnormen (HACCP) <input type="checkbox"/> Een verzorgd voorkomen en een onberispelijke persoonlijke hygiëne <input type="checkbox"/> Klantgericht <input type="checkbox"/> In team kunnen werken <input type="checkbox"/> Respect voor de hiërarchie <input type="checkbox"/> Leergierig <input type="checkbox"/> Flexibel op het vlak van uurroosters <input type="checkbox"/> Algemene talenkennis (Frans, Engels)
Diploma/Verwachte opleiding	<p>Hoewel een diploma zeker een meerwaarde is om een eerste baan te vinden en door te groeien, is dit evenwel niet absoluut nodig in kleine buurtetablisementen.</p> <p>De mogelijke opleidingen zijn:</p> <input type="checkbox"/> Studies secundair onderwijs (volledig leerplan): richting hotel <input type="checkbox"/> Deeltijds secundair onderwijs (CEFA en EFPME) <input type="checkbox"/> Volwassenenonderwijs <input type="checkbox"/> Specifieke beroepsopleidingen (professioneel referentiecentrum voor de horeca, Horeca Vorming, instellingen voor socioprofessionele inschakeling, praktijkgerichte opleidingen)
Plaats van tewerkstelling	Restaurant, taverne, brasserie, mobiele restauratie (trein, boot, ...)
Arbeidsvoorwaarden	Onderbroken dienst of doorlopende dienst Variabel uurrooster Weekends en feestdagen Rechtstaand werk Lasten dragen Uniform dragen of kledingvoorschriften volgen
Loonvoorwaarden	<input type="checkbox"/> Maandelijks minimumloon: 1.886,91 euro bruto (38 uur/week)
Mogelijke loopbaanevolutie	Zaalverantwoordelijke in een restaurant zonder rangkelner of maître d'hôtel, ofwel rangkelner en daarna maître d'hôtel in een klassiek restaurant.