

## MEDEWERKER ONTBIJT(BUFFET)



<b>Beroep</b>	Medewerker ontbijt(buffet)
<b>Departement</b>	Zaal – bediening – bediening ontbijt
<b>Overeenstemming met ROME-fiche</b>	G1803
<b>Functiecategorie (Functieclassificatie volgens PC 302)</b>	Categorie 3-234
<b>Beschrijving</b>	Staat onder toezicht van de maître d'hôtel of de verantwoordelijke voor de bediening van het ontbijt. De medewerker ontbijtbuffet zet de zaal klaar, bedient, ruimt af en rekent het ontbijt af.
<b>Taken</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Zorgt voor de mise-en-place van het ontbijtbuffet: plaatst ijs, zet de warme platen aan, brengt ontbijtbenodigdheden aan en schikt deze op het buffet: verschillende fruitsappen, fruitsalades, broodsoorten, cornflakes, boter, vlees- en zuivelwaren, jam, ...</li> <li><input type="checkbox"/> Schikt het warm ontbijtbuffet met vlees-, vis- en eierbereidingen</li> <li><input type="checkbox"/> Vult het bestek en het vaatwerk aan, dekt de tafels</li> <li><input type="checkbox"/> Onthaalt de klanten, bedient koffie en thee</li> <li><input type="checkbox"/> Verzorgt ontbijt op de kamer (wanneer er geen roomservice is)</li> <li><input type="checkbox"/> Ruimt het ontbijtbuffet af</li> <li><input type="checkbox"/> Maakt na het ontbijt de zaal voor de lunch klaar</li> <li><input type="checkbox"/> Leeft de verplichtingen m.b.t. het milieu na</li> </ul>
<b>Kennis/Vaardigheden</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Stressbestendig en hoog werkritme, zelfbeheersing</li> <li><input type="checkbox"/> Goed geheugen</li> <li><input type="checkbox"/> Kennis van de technische handelingen van de mise-en-place en de bediening</li> <li><input type="checkbox"/> Kennis van de regels van de bediening en volgorde</li> <li><input type="checkbox"/> Behendigheid (dragen van gerechten, schotels, borden)</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"/> Klantgericht</li> <li><input type="checkbox"/> In team kunnen werken</li> <li><input type="checkbox"/> Respect voor de hiërarchie</li> <li><input type="checkbox"/> Algemene talenkennis (Frans, Engels)</li> </ul>

<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, Horeca Vorming, instellingen voor socioprofessionele inschakeling, praktijkgerichte opleidingen)</li> </ul>
<b>Plaats van tewerkstelling</b>	Hotels
<b>Arbeidsvoorwaarden</b>	Bediening direct-shift 's morgens Weekends en feestdagen Rechtstaand werk Lasten dragen Uniform dragen of kledingvoorschriften volgen
<b>Loonvoorwaarden</b>	<input type="checkbox"/> Maandelijks minimumloon: 1.738,83 euro bruto (38 uur/week)
<b>Mogelijke loopbaanevolutie</b>	Hulpkelner in een klassiek restaurant, verantwoordelijke ontbijt of evolutie binnen een ander departement van het hotel