

Medewerker fastservice II

Context

De **medewerker fastservice II** komt voor in het fastservice-bedrijf dat gekenmerkt wordt door een snelle en eenvoudige service voor een relatief lage prijs. Er is sprake van een vast pakket standaard gerechten, waarbij half- en/of eindproducten afgewerkt worden door middel van eenvoudige bewerkingen. De medewerker fastservice II wordt ingezet in alle fasen van het proces, vanaf het **opnemen van bestellingen, verzamelen, bereiden en inpakken van gerechten** tot aan het **afrekenen van de bestelling**. Daarnaast verricht hij/zij **aanvullende werkzaamheden** (o.m. aanvullen werkvoorraden, opruim- en schoonmaakwerkzaamheden). Functiehouder heeft een vakinhoudelijk leidinggevende.

Resultaatprofiel

TOEGEVOEGDE WAARDE	RESULTAATINDICATOREN
Counter- en kassawerkzaamheden Bestellingen zijn opgenomen, verzameld, afgerekend en meegegeven aan gasten c.q. geserveerd aan tafel in het restaurant. De transactie is gecontroleerd, verantwoord en opgeborgen/afgestort volgens voorgeschreven wijze.	- gasttevredenheid (speed of service, benadering, e.d.); - omvang kasverschillen; - (verhoging) gemiddelde bonwaarde; - conform voorschriften (o.m. instructie, receptuur, werkmethode, HACCP en presentatie).
Bereiding fastservice gerechten Eenvoudige gerechten uit halfproducten zijn aan één of meerdere werkstations voorbereid. Gerechte producten zijn geplaatst in de verkoopvoorraad. De verkoopvoorraad is bewaakt en op peil gehouden (tijdens piekuren). De hoeveelheden van verbruikte ingrediënten en (half)fabricaten zijn gecontroleerd en verantwoord.	- volgens aanvraag/planning; - verbruikte hoeveelheden; - conform voorschriften (HACCP, receptuur, werkmethode e.d.).
Opruim- en schoonmaakwerkzaamheden De keuken, het restaurant, de keukenhulpmiddelen en -apparatuur zijn schoongemaakt en het afval is afgevoerd. Toiletten en parkeerterrein zijn zo nodig gereinigd. Assistentie is geleverd bij het opslaan van goederen in magazijn, vries- of koelcel.	- uitstraling/netheid verkooppunt; - conform planning/rooster; - conform HACCP- en veiligheidsvoorschriften.

Bezwarende omstandigheden

- krachtsinspanning bij het tillen of verplaatsen van dozen halffabricaten;
- lopend en staand, en soms plaatsgebonden werken;
- hitte (warmte-uitstraling) bij het werken aan kooktoestellen;
- soms sprake van werkdruk bij pieken in het werkaanbod.
- kans op letsel door het branden aan hete delen en uitglijden over (natte/vette) vloeren.

Niveau-onderscheidende kenmerken

	-	MEDEWERKER FASTSERVICE I	MEDEWERKER FASTSERVICE II	+
Breedte inzetbaarheid	Zie functieomschrijving en NOK keukenhulp	- alle voorkomende 'voorbereidende en productiewerkzaamheden' die geen direct contact met de gast vergen, anders dan het overhandigen van bestelde producten/gerechten.	Aanvullend: - alle voorkomende werkzaamheden aan de counter en kassa, kern van de werkzaamheden zit in het opnemen van bestellingen.	Zie functieomschrijving en NOK allround medewerker fastservice
Aard gastcontact		- niet/nauwelijks van toepassing, beperkt tot algemene omgangsvormen.	- gericht op het uitstralen van de formulegedachte bij het opnemen/afrekenen van bestellingen; - klachten van gasten die niet evident en/of direct oplosbaar zijn worden opgeschaald naar de allround medewerker of chef.	
Specifieke kennis		- kan de gangbare bereidingstechnieken in de fastservice toepassen (frituren, bakken, bedienen boilers, vervaardigen milkshakes e.d.); - kent de opslagcondities en fifo-principes.	- kent de eigenschappen van de tot het assortiment behorende producten/gerechten in het algemeen en de aanbiedingen in het bijzonder; - kent de procedures rondom het opmaken van de kassa en afstorten van gelden.	
Kennis en ervaring		- mbo 1-2 werk- en denkniveau; - kennis van bedrijfsspecifieke voorschriften.	- mbo 2 werk- en denkniveau; - kennis van bedrijfsspecifieke en/of formule-voorschriften; - overzicht over en beheersing van alle werkprocessen.	
Functiegroep		2	3 (referentie)	

RF249567dr/sb/101024