

Allround medewerker partycatering II

Context

De **allround medewerker partycatering II** vervult een coördinerende rol tijdens de voorbereiding van (exclusieve) feesten/partijen. Tijdens de uitvoering verricht hij/zij speciale serveerhandelingen en bereidingen aan tafel en geeft aanwijzingen/opdrachten aan andere medewerkers (1 tot 2 (parttime) medewerkers (vaktechnisch)). Functiehouder heeft een vakinhoudelijk leidinggevende.

Resultaatprofiel

TOEGEVOEGDE WAARDE	RESULTAATINDICATOREN
Vorbereiding party(ruimte(n)) Op de eventlocatie zijn werkzaamheden op basis van instructies en aanwijzingen met betrekking tot de opbouw en het gereed maken van de eventlocatie verricht, zoals: - uitladen van materialen uit vracht- of bestelauto; - gereed zetten van aangevoerd meubilair, serviesgoed, decoraties, hulpmiddelen e.d., in de aangegeven opstelling; - opdekken van tafels, inrichten van bars e.d. - aanvoeren (en gereedzetten/inschenken) van dranken.	- volgens aanwijzingen en richtlijnen betreffende opstelling/dekking; - uiterlijke staat omgeving (opgeruimd, schoon); - conform voorschriften (o.m. instructie, werkmethode, HACCP en presentatie).
Bediening Een optimale dienstverlening aan gasten is geleverd door een gastvrije ontvangst, het opnemen van bestellingen en daarbij aangeven van drank- en gerechtf informatie, mogelijkheden en alternatieven, het uitserveren van dranken en gerechten en daarbij proactief inspelen op de (latente) behoeften van gasten. Zo nodig zijn eenvoudige bestellingen zelf klaargemaakt.	- gasttevredenheid (benadering, advies, omgang, wijze van serveren); - naleving hygiënevoorschriften; - volledigheid en juistheid van verstrekte informatie.
Ontruiming en afbouw partyruimte(n) Na afloop zijn partyruimte(n) ontruimt en afgebouwd door het afruimen van tafels, afvoeren van meubilair, serviesgoed, decoratie en gereed gemaakt voor retour transport.	- omvang schade/gebroken servies, etc.; - uiterlijke staat omgeving (opgeruimd, schoon); - conform voorschriften (o.m. instructie, werkmethode, HACCP).

Bezwarende omstandigheden

- krachtsinspanning bij het tillen/verplaatsen van meubilair, bladen, stapels borden e.d.;
- lopend en staand werken; soms manoeuvrerend met borden/bladen;
- soms sprake van werkdruk bij pieken in het werkaanbod;
- kans op (hand- of vinger)letsel door beknelling of stoten.

Niveau-onderscheidende kenmerken

	-	ALLROUND MEDEWERKER PARTYCATERING I	ALLROUND MEDEWERKER PARTYCATERING II	+
Aard van de werkzaamheden	Zie functi omschrijving en NOK medewerker partycatering	- gastencontact is gericht op het toelichten van menudelen en de wijnkaart; - bediening is gericht op het regulier uitserveren van gerechten en dranken volgens een vaste procedure; - meewerken in voorbereiding en afbouw pantries of partyruimten.	Aanvullend: - het begeleiden van en adviseren over keuzes aangaande het menu en de wijnkaart; - het verrichten van speciale serveerhandelingen en bereidingen aan tafel of fooduitgiftepunten; - coördinatie van de uitvoering van de werkzaamheden.	Zie functi omschrijving en NOK eventcoördinator
Begeleiding collega's		- niet van toepassing	- vaktechnische aansturing van 1 of 2 collega's.	
Kennis en ervaring		- mbo 2 werk- en denkniveau; - kennis en ervaring met bedrijfspecifieke voorschriften.	- mbo 2-3 werk- en denkniveau; - beheerst de serveerhandelingen waarbij gebruik gemaakt moet worden van bestek. - beheerst specifieke bereidingstechnieken aan tafel als onderdeel van het foodconcept (kamado, pizzaoven, frituurbak); - inzicht in de (wettelijke) voorschriften op het gebied van veiligheid en (sociale) hygiëne. - mondelinge uitdrukkingsvaardigheid in een vreemde taal. - kennis van en ervaring met de bedrijfsregels en kaders van de bedrijfsformule.	
		3	4 (referentie)	

RF249492/dr/sb/270824