

BEROEPSKWALIFICATIE

Medewerker spoelkeuken

//////////////////////////////////////
BK-0197-2

1. Globaal

1.1 TITEL

Medewerker spoelkeuken

Deze benaming wordt gebruikt in de Competent-fiche G160501 Afwasser (m/v) in de rubriek 'Andere benamingen'. De sector verkiest de term 'medewerker spoelkeuken' omdat deze titel een positievere connotatie draagt.

1.2 DEFINITIE

De medewerker spoelkeuken staat in voor het reinigen en schoonmaken van de vaat, de keukenuitrusting in een horecabedrijf of grootkeuken volgens de regels van de hygiëne en voedselveiligheid en de kwaliteitsvereisten van het bedrijf teneinde maaltijden te kunnen serveren op vaatwerk, proper conform voedselveiligheid.

1.3 NIVEAU (VKS EN EQF)

2

1.4 JAAR VAN ERKENNING

versie 2, 2020

2. Competenties

2.1 OPSOMMING COMPETENTIES

Competentie 1:

Werkt in teamverband

- Wisselt informatie uit met collega's en eindverantwoordelijke
- Rapporteert aan de eindverantwoordelijke
- Werkt efficiënt samen met collega's
- Past zich flexibel aan (verandering van collega's, verandering van werkschema...)
- Meldt problemen, mondeling of schriftelijk, aan de leidinggevende
- Deelt vakkennis
- Vraagt zelf hulp of advies indien nodig
- Toont respect voor elke collega, functie of taak
- Draagt bij tot een aangename sfeer in het team
- Verplaatst zich in de positie van een collega
- Reageert gepast (hulp bieden, afstand houden, relativieren...)

Met inbegrip van kennis:

- Basiskennis van keukenterminologie en vakjargon in het Frans
- Basiskennis van functionele communicatie
- Kennis van vakterminologie

Competentie 2:

Werkt kostenbewust met oog voor veiligheid, milieu, kwaliteit en welzijn

- Werkt ergonomisch (past hef- en tiltechnieken toe)
- Werkt economisch en vermijdt verspilling
- Werkt conform de voorgeschreven procedures en huisregels en vult de nodige documenten in
- Past de veiligheids-, voedselveiligheids- en milieuvoorschriften toe
- Gebruikt persoonlijke en collectieve beschermingsmiddelen
- Verplaatst zich op efficiënte wijze tussen de verschillende werkplekken
- Werkt ordelijk en houdt zich aan de planning
- Werkt zorgvuldig en met oog voor detail
- Organiseert de eigen taken binnen de opgelegde werkvolgorde
- Controleert het eigen werk en voorkomen
- Past het voorkomen en bedrijfskledij aan conform de taakuitvoering
- Draagt zorg voor materiaal, kledij, goederen...
- Sorteert afval volgens de richtlijnen
- Respekteert de kostprijs van ingrediënten en producten

Met inbegrip van kennis:

- Basiskennis van ergonomie
- Basiskennis van ordening van materialen en benodigdheden
- Basiskennis van de geldende milieuvoorschriften
- Basiskennis van afvalsortering volgens regelgeving
- Basiskennis van veiligheidsmaatregelen bij gebruik en onderhoud van snijmateriaal, machines en toestellen
- Kennis van efficiënte werkorganisatie m.b.t. de eigen taken

Competentie 3:

Werkt volgens de regels van hygiëne en voedselveiligheid

- Respecteert de persoonlijke hygiëne
- Wast en ontsmet de handen volgens de hygiënische richtlijnen
- Bedekt eventuele wonden met wettelijk toegelaten middelen
- Draagt werk- en beschermkledij volgens de hygiënische richtlijnen
- Respecteert de zones binnen de keuken: koude/warme en vuile/schone
- Haalt producten pas op het laatste moment uit de koelruimte om ze te verwerken
- Controleert of producten voldoen aan de voedselveiligheid
- Controleert kwaliteit en versheid van producten voor gebruik
- Vermijdt kruisbesmetting
- Koelt producten zo snel mogelijk na bewerking
- Bewaart voedingsproducten conform de regels van voedselveiligheid
- Registreert goederen en temperaturen
- Respecteert mogelijke gevaren en allergenen

Met inbegrip van kennis:

- Basiskennis van opslag- en bewaar technieken van voedingswaren (grondstoffen, hulpstoffen, halfproducten, afgewerkte producten, niet-verkochte waren...)
- Basiskennis van voedingsproducten (assortiment, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid, toepassingsmogelijkheden)
- Basiskennis van allergenen
- Basiskennis van besmettingsgevaar
- Basiskennis van het systematisch handhaven van de juiste bewaar temperatuur
- Basiskennis van foodcost en wastecost
- Basiskennis van voedselveiligheid en -hygiëne
- Kennis van persoonlijke hygiëne

Competentie 4:

Organiseert de vaat

- Organiseert het vaatwerk en het materieel in functie van de mogelijkheden van de dienst en voert deze uit
- Past het eigen werkritme aan de eisen van de keuken en de bediening van de zaal aan
- Past een chronologische werkvolgorde toe bij de opeenvolgende werkzaamheden
- Zorgt ervoor dat het af te wassen materiaal op de juiste plaats wordt gezet
- Volgt de gemaakte afspraken op
- Communiceert met de leidinggevende over de werkzaamheden

Met inbegrip van kennis:

- Kennis van efficiënte werkorganisatie m.b.t. de eigen taken
- Kennis van organisatie m.b.t. efficiënte samenwerking van keuken, zaal en spoelkeuken
- Kennis van mondelinge rapportering m.b.t. het eigen werk

Competentie 5:

Wast af

- Sorteert afval en etensresten volgens de richtlijnen
- Sorteert vuil serviesgoed, glaswerk, bestek, dienborden, kristal, keukengerei, zilverwerk...
- Schikt de afwas in manden naargelang de soort en plaatst deze in de vaatwasmachine
- Vult de vaatwasmachine of wast af in de spoelbakken

- Plaatst gesorteerd serviesgoed en glaswerk in rekken
- Plaatst de rekken in de automatische was- en spoelmachine
- Kiest het juiste programma
- Stemt de hoeveelheid product (zeep-, spoel-, en ontkalkingsmiddelen) af op de vervuiling en het oppervlak
- Start de vaatwasmachine op
- Schuurt potten en pannen
- Ververst regelmatig het water

Met inbegrip van kennis:

- Basiskennis van de werking van afwasproducten en de chemische inwerking op vuile vaat
- Basiskennis van afvalsortering volgens regelgeving
- Grondige kennis van soorten schoonmaakproducten en toepassingen
- Grondige kennis van afwasactiviteiten (weken, spoelen, schrobben, ontvetten,...)
- Grondige kennis van de werking van de vaatwasmachine
- Grondige kennis van het sorteren van materieel voor de spoelkeuken

Competentie 6:

Droogt het vaatwerk, het glaswerk, het keukengerei af en bergt het op

- Neemt het vaatwerk uit de machine
- Controleert de netheid van het gereinigde vaatwerk
- Verzamelt en sorteert de vaat en het leeggoed volgens soort (glazen, borden, kopjes, bestek...)
- Verwijdert beschadigd vaatwerk, zodat verder gebruik vermeden wordt
- Houdt vuil en gereinigd vaatwerk strikt gescheiden
- Zet alle vaatwerk, glaswerk en keukengerei op de daartoe voorziene plek (karren, rekken, kasten)
- Controleert regelmatig de werking van de afwasmachine (warm water, toevoer schoonmaakmiddelen) en ververst regelmatig het water in de spoelbakken
- Maakt na gebruik de vaatwasmachine schoon, zuivert filters, maakt deurgoten, sproeiarmen en afwasbakken schoon

Met inbegrip van kennis:

- Kennis van controle op de reinheid en hygiëne van vaatwerk
- Kennis van reiniging van vaatwasmachine en spoelkeuken na gebruik
- Grondige kennis van sorteren en opbergen van gereinigd vaatwerk en materieel

Competentie 7:

Onderhoudt en maakt de werkpost, het keukengerei en de keukenuitrusting (zwaar en groot vaatwerk - indien van toepassing) schoon

- Wast groot vaatwerk, keukeninstallaties en werkinstrumenten (ketels, kookdouches, frigo's, karren bakplaten, warm water baden, frituren, ovens, dampkappen, vergieten,...) af
- Past het onderhoudsplan en -richtlijnen toe
- Sorteert afval en etensresten volgens de richtlijnen
- Stemt de techniek, het materieel en de schoonmaakproducten af op de opdracht (weken, schrobben, schuren, ontvetten, ontsmetten...)

- Stemt de hoeveelheid product af op de vervuiling en het oppervlak
- Past de veiligheidsvoorschriften toe bij omgang met afwasproducten, bestekken en toestellen
- Reinigt het materiaal vooraleer het op te bergen
- Maakt de vuilniszakken of- bakken leeg
- Signaleert storingen of breuken

Met inbegrip van kennis:

- Basiskennis van afvalsortering volgens regelgeving
- Kennis van onderhoudsplan en -richtlijnen m.b.t. eigen werk
- Kennis van reinigingsfiches van keukeninstallaties en werkinstrumenten (oven,...)
- Grondige kennis van (soorten) vaatwerk en hun onderhoud/reiniging

Competentie 8:

Bedient en onderhoudt een industriële vaatwasmachine

- Controleert regelmatig het goed functioneren van de vaatwasmachine
- Detecteert en rapporteert storingen of defecten
- Ontkalkt het toestel

Met inbegrip van kennis:

- Kennis van disfunctioneren van machines of materieel
- Kennis van ontkalken, reinigen en onderhouden van de vaatwasmachine

Competentie 9:

Neemt deel aan inventariseren van het vaatwerk

- Telt het aantal stuks vaatwerk, bestek...
- Verwijdert beschadigd vaatwerk zodat verder gebruik vermeden wordt
- Registreert de aantallen op het daarvoor bestemde formulier/document
- Rapporteert aan de verantwoordelijke

Met inbegrip van kennis:

- Basiskennis van eenvoudige registratietechnieken en aanverwante documenten
- Basiskennis van opmaken van inventarissen voor vaatwerk
- Kennis van mondelinge rapportering m.b.t. het eigen werk

Competentie 10:

Volgt de voorraad van afwasproducten en -materieel op

- Volgt de voorraad van afwasproducten en -materieel op
- Houdt de voorraadgegevens bij
- Vraagt tijdig nieuwe producten en/of materiaal via de bedrijfsprocedure

Met inbegrip van kennis:

- Basiskennis van eenvoudige registratietechnieken en aanverwante documenten
- Kennis van opvolgen van voorraad van afwasproducten en -materieel

2.2 BESCHRIJVING COMPETENTIES ADHV DE DESCRIPTORELEMENTEN

Kennis

- Basiskennis van de werking van afwasproducten en de chemische inwerking op vuile vaat
 - Basiskennis van eenvoudige registratietechnieken en aanverwante documenten
 - Basiskennis van opmaken van inventarissen voor vaatwerk
 - Basiskennis van ergonomie
 - Basiskennis van keukenterminologie en vakjargon in het Frans
 - Basiskennis van functionele communicatie
 - Basiskennis van ordening van materialen en benodigdheden
 - Basiskennis van de geldende milieuvoorschriften
 - Basiskennis van afvalsortering volgens regelgeving
 - Basiskennis van veiligheidsmaatregelen bij gebruik en onderhoud van snijmateriaal, machines en toestellen
 - Basiskennis van opslag- en bewaarstechnieken van voedingswaren (grondstoffen, hulpstoffen, halffabricaten, afgewerkte producten, niet-verkochte waren...)
 - Basiskennis van voedingsproducten (assortiment, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid, toepassingsmogelijkheden)
 - Basiskennis van allergenen
 - Basiskennis van besmettingsgevaar
 - Basiskennis van het systematisch handhaven van de juiste bewaartemperatuur
 - Basiskennis van foodcost en wastecost
 - Basiskennis van voedselveiligheid en -hygiëne
-
- Kennis van efficiënte werkorganisatie m.b.t. de eigen taken
 - Kennis van organisatie m.b.t. efficiënte samenwerking van keuken, zaal en spoelkeuken
 - Kennis van mondelinge rapportering m.b.t. het eigen werk
 - Kennis van onderhoudsplan en -richtlijnen m.b.t. eigen werk
 - Kennis van disfunctioneren van machines of materieel
 - Kennis van ontkalken, reinigen en onderhouden van de vaatwasmachine
 - Kennis van opvolgen van voorraad van afwasproducten en -materieel
 - Kennis van controle op de reinheid en hygiëne van vaatwerk
 - Kennis van reiniging van vaatwasmachine en spoelkeuken na gebruik
 - Kennis van reinigingsfiches van keukeninstallaties en werkinstrumenten (oven,...)
 - Kennis van persoonlijke hygiëne
 - Kennis van vakterminologie
-
- Grondige kennis van soorten schoonmaakproducten en toepassingen
 - Grondige kennis van afwasactiviteiten (weken, spoelen, schrobben, ontvetten,...)
 - Grondige kennis van de werking van de vaatwasmachine
 - Grondige kennis van het sorteren van materieel voor de spoelkeuken
 - Grondige kennis van sorteren en opbergen van gereinigd vaatwerk en materieel
 - Grondige kennis van (soorten) vaatwerk en hun onderhoud/reiniging

Cognitieve vaardigheden

- Wisselt informatie uit met collega's en eindverantwoordelijke
- Rapporteert aan de eindverantwoordelijke
- Werkt efficiënt samen met collega's
- Deelt vakkennis

- Vraagt zelf hulp of advies indien nodig
- Toont respect voor elke collega, functie of taak
- Draagt bij tot een aangename sfeer in het team
- Verplaatst zich in de positie van een collega
- Werkt economisch en vermijdt verspilling
- Werkt conform de voorgeschreven procedures en huisregels en vult de nodige documenten in
- Past de veiligheids-, voedselveiligheids- en milieuvoorschriften toe
- Gebruikt persoonlijke en collectieve beschermingsmiddelen
- Verplaatst zich op efficiënte wijze tussen de verschillende werkplekken
- Werkt ordelijk en houdt zich aan de planning
- Werkt zorgvuldig en met oog voor detail
- Organiseert de eigen taken binnen de opgelegde werkvolgorde
- Controleert het eigen werk en voorkomen
- Past het voorkomen en bedrijfskledij aan conform de taakuitvoering
- Draagt zorg voor materiaal, kledij, goederen...
- Respecteert de kostprijs van ingrediënten en producten
- Respecteert de persoonlijke hygiëne
- Respecteert de zones binnen de keuken: koude/warme en vuile/schone
- Haalt producten pas op het laatste moment uit de koelruimte om ze te verwerken
- Vermijdt kruisbesmetting
- Koelt producten zo snel mogelijk na bewerking
- Bewaart voedingsproducten conform de regels van voedselveiligheid
- Registreert goederen en temperaturen
- Respecteert mogelijke gevaren en allergenen
- Organiseert het vaatwerk en het materieel in functie van de mogelijkheden van de dienst en voert deze uit
- Past het eigen werkritme aan de eisen van de keuken en de bediening van de zaal aan
- Past een chronologische werkvolgorde toe bij de opeenvolgende werkzaamheden
- Zorgt ervoor dat het af te wassen materiaal op de juiste plaats wordt gezet
- Volgt de gemaakte afspraken op
- Communiqueert met de leidinggevende over de werkzaamheden
- Sorteert afval en etensresten volgens de richtlijnen
- Kiest het juiste programma
- Stemt de hoeveelheid product (zeep-, spoel-, en ontkalkingsmiddelen) af op de vervuiling en het oppervlak
- Controleert de netheid van het gereinigde vaatwerk
- Verzamelt en sorteert de vaat en het leeggoed volgens soort (glazen, borden, kopjes, bestek...)
- Verwijdert beschadigd vaatwerk, zodat verder gebruik vermeden wordt
- Houdt vuil en gereinigd vaatwerk strikt gescheiden
- Controleert regelmatig de werking van de afwasmachine (warm water, toevoer schoonmaakmiddelen) en ververscht regelmatig het water in de spoelbakken
- Past het onderhoudsplan en -richtlijnen toe
- Sorteert afval en etensresten volgens de richtlijnen
- Stemt de techniek, het materieel en de schoonmaakproducten af op de opdracht (weken, schrobben, schuren, ontvetten, ontsmetten...)
- Stemt de hoeveelheid product af op de vervuiling en het oppervlak
- Past de veiligheidsvoorschriften toe bij omgang met afwasproducten, bestekken en toestellen

- Controleert regelmatig het goed functioneren van de vaatwasmachine
- Telt het aantal stuks vaatwerk, bestek...
- Verwijdert beschadigd vaatwerk zodat verder gebruik vermeden wordt
- Registreert de aantallen op het daarvoor bestemde formulier/document
- Rapporteert aan de verantwoordelijke
- Volgt de voorraad van afwasproducten en -materieel op
- Houdt de voorraadgegevens bij
- Vraagt tijdig nieuwe producten en/of materiaal via de bedrijfsprocedure

Probleemoplossende vaardigheden

- Past zich flexibel aan (verandering van collega's, verandering van werkschema...)
- Meldt problemen, mondeling of schriftelijk, aan de leidinggevende
- Reageert gepast (hulp bieden, afstand houden, relativiseren...)
- Signaleert storingen of breuken
- Detecteert en rapporteert storingen of defecten

Motorische vaardigheden

- Werkt ergonomisch (past hef- en tiltechnieken toe)
- Sorteert afval volgens de richtlijnen
- Wast en ontsmet de handen volgens de hygiënische richtlijnen
- Bedekt eventuele wonden met wettelijk toegelaten middelen
- Draagt werk- en beschermkledij volgens de hygiënische richtlijnen
- Controleert of producten voldoen aan de voedselveiligheid
- Controleert kwaliteit en versheid van producten voor gebruik
- Sorteert vuil serviesgoed, glaswerk, bestek, dienborden, kristal, keukengerei, zilverwerk...
- Schikt de afwas in manden naargelang de soort en plaatst deze in de vaatwasmachine
- Vult de vaatwasmachine of wast af in de spoelbakken
- Plaatst gesorteerd serviesgoed en glaswerk in rekken
- Plaatst de rekken in de automatische was- en spoelmachine
- Start de vaatwasmachine op
- Schuurt potten en pannen
- Ververst regelmatig het water
- Neemt het vaatwerk uit de machine
- Zet alle vaatwerk, glaswerk en keukengerei op de daartoe voorziene plek (karren, rekken, kasten)
- Maakt na gebruik de vaatwasmachine schoon, zuivert filters, maakt deurgoten, sproeiarmen en afwasbakken schoon
- Wast groot vaatwerk, keukeninstallaties en werkinstrumenten (ketels, kookdouches, frigo's, karren bakplaten, warm water baden, frituren, ovens, dampkappen, vergieten,...) af
- Reinigt het materiaal vooraleer het op te bergen
- Maakt de vuilniszakken of- bakken leeg
- Ontkalkt het toestel

Omgevingscontext

- Het beroep wordt uitgeoefend in diverse horecabedrijven (restaurants, ondernemings- of gemeenschapsrestaurants/grootkeukens, selfservice, mobiele restauratie ,...)
- De medewerker spoelkeuken moet zich aanpassen aan de verscheidenheid in werkomgeving en taakinvoering : de activiteiten variëren immers naargelang de omvang van het bedrijf en de organisatie ervan (automatisch/manuele afwas,...)
- Het werk vindt meestal plaats in een deel van de keuken
- De medewerker spoelkeuken werkt in team en kan een goede werkrelatie opbouwen met de departementen keuken en zaal: hij werkt gecoördineerd met deze afdelingen en de personeelsleden (kok, koksknecht, kelners, ...)
- Het werk kan worden uitgeoefend met flexibele of onderbroken werkuren, in het weekend en op feestdagen, met drukke en kalme periodes
- De medewerker spoelkeuken blijft kalm en werkt efficiënt bij piekmomenten
- Het dragen van beroepskledij (schort, laarzen,...) is vereist

Mobiele restauratie : hiermee wordt bedoeld restauratie op trein, cruiseschepen, boten, e.d.

Handelingscontext

- De vaatwasmachine geeft een bepaald werkritme aan, lawaai, warmte uitstraling en vocht
- Er is rechtsreeks contact met afval en voedselresten
- Bijzondere aandacht voor persoonlijke hygiëne, hygiëne op de werkvloer en voedselveiligheid
- De medewerker spoelkeuken heeft bijzonder aandacht voor het omgaan met snijmachines en scherpe voorwerpen
- De medewerker-spoelkeuken moet vaat- en glaswerk voorzichtig behandelen
- De medewerker spoelkeuken heeft bijzonder aandacht voor omgang met glaswerk en glasbreuk
- De medewerker spoelkeuken heeft aandacht voor het toepassen van de veiligheidsvoorschriften bij omgang met afwasproducten
- Voert routinematige bewegingen uit
- De beroepsuitoefening houdt langdurig rechtstaan en het hanteren van lasten in

Autonomie

Is zelfstandig in

- maar werkt in opdracht en onder supervisie, in het uitvoeren van het eigen takenpakket:
- het zorgen voor en het goede verloop van de vaat
- het efficiënt bedienen van de afwasmachine
- het hygiënisch afwassen, het afdrogen, sorteren en opbergen van gereinigd vaatwerk
- het onderhouden van werkpost, keukengerei en –uitrusting
- het opvolgen van de voorraad van afwasproducten en -materieel

Is gebonden aan

- de instructies
- bedrijfsprocedures en -afspraken
- regels met betrekking tot voedselveiligheid en hygiëne
- veiligheidsvoorschriften
- persoonlijk voorkomen en hygiëne

- het werkritme van keuken en zaal

Doet beroep op

- de verantwoordelijke bij:
- problemen en bij uitputting van reinigingsproducten
- bij storingen, defecten of breuken
- bij registratie van de inventaris

Verantwoordelijkheid

- Een goed georganiseerde werking en coördinatie van spoelkeuken met werkritme afgestemd op de activiteiten van keuken en zaal
- Toepassing van de juiste afwastechnieken en het veilig werken
- Orde, netheid en hygiëne in de spoelkeuken en onderhouden keukenuitrusting
- Een gecontroleerde, hygiënisch propere vaat
- Veilig gebruik, correcte bediening en onderhoud van de vaatwasmachine
- Ondersteuning bij inventarisatie van het vaatwerk
- Gereinigd, gedroogd en correct opgeborgen vaatwerk, glaswerk en keukengerei, op de toegewezen plaats
- Opgevolgde voorraad van afwasproducten en -materieel
- Ergonomische hef- en tiltechnieken
- Veilig gebruik en de juiste dosering van reinigingsmiddelen
- Persoonlijke hygiëne

2.3 ATTESTEN EN VOORWAARDEN

Wettelijke attesten en voorwaarden

Voor de beroepsuitoefening van 'Medewerker spoelkeuken' is het beschikken van volgende attesten en/of voldoen aan volgende voorwaarden wettelijk verplicht:

- Meldingsplicht ziekte of symptomen aan de exploitant van het levensmiddelenbedrijf zoals bepaald in Verordening (EG) nr. 852/2004 van 29 april 2004, bijlage II, hoofdstuk VIII "Persoonlijke hygiëne"