

BEROEPSKWALIFICATIE (0197) Medewerker spoelkeuken



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

'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

2

1.4 JAAR VAN ERKENNING

2016

2. Activiteiten

2.1 OPSOMMING COMPETENTIES

- Respecteert de persoonlijke hygiëne (co 01626)
 - wast en ontsmet de handen volgens de hygiënische richtlijnen
 - Bedekt eventuele wonden met wettelijk toegelaten middelen
 - Draagt werk- en beschermkledij volgens de hygiënische richtlijnen
- Organiseert de vaat (co 01627)
 - Organiseert het vaatwerk en het materieel in functie van de mogelijkheden van de dienst en voert deze uit
 - Past het 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 met de betrokken departementen en hun verantwoordelijken op
 - Communiceert met de leidinggevende over de werkzaamheden
 - Werkt veilig
- Wast af (G160501 Id18028-c)
 - 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 duwt 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
 - Past ergonomische hef- en tiltechnieken toe
 - Respecteert de regelgeving voor voedselveiligheid en hygiëne
- Droogt het vaatwerk, het glaswerk, het keukengerei af en bergt het op (G160501 Id9650-c)
 - Neemt het vaatwerk uit de machine
 - Controleert de netheid van de afgewaste vaat
 - 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
- Onderhoudt en maakt de werkpost, het keukengerei en de keukenuitrusting (zwaar en groot vaatwerk - indien van toepassing) schoon (G160501 Id7178-c)

- Wast groot vaatwerk, keukeninstallaties en werkinstrumenten (ketels, kookdouches, frigo's, karren bakplaten, warm water baden, frituren, ovens, dampkappen, vergieten,...) af
 - Houdt zich aan het onderhoudsplan en -richtlijnen
 - Werkt volgens duidelijk omschreven methodes
 - 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
- Bedient en onderhoudt een industriële vaatwasmachine
 - Controleert regelmatig het goed functioneren van de vaatwasmachine
 - Detecteert en rapporteert storingen of defecten
 - Ontkalkt het toestel indien nodig
- Neemt deel aan inventariseren van het vaatwerk (co 01628)
 - 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 (co 01629)
 - Volgt de voorraad van afwasproducten en -materieel op
 - Houdt de voorradagegevens bij
 - Vraagt tijdig nieuwe producten en/of materiaal via de bedrijfsprocedure

2.2 DESCRIPTORELEMENTEN

Kennis

- Basiskennis van de werking van afwasproducten en de chemische inwerking op vuile vaat
 - Basiskennis van eenvoudige registratietechnieken en aanverwante documenten
 - Basiskennis van de geldende milieuvoorschriften
 - Basiskennis van opmaken van inventarissen voor vaatwerk
- Kennis van voedselveiligheid en-hygiëne
 - Kennis van veiligheidsregels m.b.t. afwas- en reinigingsproducten, machines en installaties
 - Kennis van efficiënte werkorganisatie
 - 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 de bedrijfsprocedures die van toepassing zijn op het eigen werk
- Kennis van opvolgen van voorraad van afwasproducten en -materieel
- Kennis van ergonomische hef- en tiltechnieken
- Kennis van bedrijfsprocedures voor eigen werk
- Kennis van afvalsortering in de spoelkeuken
- 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

- 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

- Het kunnen reinigen van het vaatwerk en het materieel met respect voor de timing en de voortgang van de dienst
- Het kunnen aanpassen van het werkritme aan de eisen van de keuken en de bediening in de zaal
- Het kunnen toepassen van een chronologische werkvolgorde bij opeenvolgende werkzaamheden
- Het kunnen opvolgen van gemaakte afspraken met betrokken departementen
- Het kunnen kiezen van het juiste programma voor de automatische was- en spoelmachine
- Het kunnen afstemmen van de hoeveelheid product (zeep-, spoel-, en ontkalkingsmiddel) op de vervuiling en het oppervlak
- Het kunnen naleven van regelgeving voor voedselveiligheid en hygiëne
- Het kunnen controleren van de netheid van de afgewaste vaat
- Het kunnen gescheiden houden van gereinigd en vuil vaatwerk
- Het kunnen controleren van de werking van de afwasmachine op regelmatige basis (warm water, toevoer schoonmaakmiddelen,...)
- Het kunnen naleven van het onderhoudsplan en -richtlijnen
- Het kunnen werken volgens duidelijk omschreven methodes en bedrijfsprocedures m.b.t het eigen werk
- Het kunnen afstemmen van de schoonmaaktechniek op de opdracht (weken, schrobben, schuren, ontvetten,...)
- Het kunnen toepassen van de veiligheidsvoorschriften bij omgang met afwasproducten en bestekken
- Het kunnen opmaken van de inventaris en registreren van de aantallen op de daartoe bestemde documenten volgens richtlijnen
- Het kunnen rapporteren aan de verantwoordelijke
- Het kunnen opvolgen van de voorraad van afwasproducten en -materieel
- Het kunnen bijhouden van de gegevens van de eigen voorraad
- Het tijdig kunnen melden van voorraad tekorten m.b.t. afwasmiddel en -materieel

Probleemoplossende vaardigheden

- Het kunnen bijsturen van het werkritme en -planning bij piekmomenten en wijzigende klantenstromen door overleg en concrete afspraken met keuken en zaal
- Het gepast kunnen reageren bij detectie van disfunctioneren van toestellen of materieel
- Het tijdig kunnen signaleren van breuken volgens bedrijfsprocedure

Motorische vaardigheden

- Het kunnen plaatsen van af te wassen materiaal op de juiste plaats
- Het kunnen veilig werken
- Het kunnen schikken van de afwas in manden naargelang de soort in de afwasmachine
- Het kunnen afwassen in spoelbakken
- Het kunnen plaatsen van gesorteerd serviesgoed en glaswerk in rekken in de automatische was- en spoelmachine
- Het kunnen schuren van potten en pannen
- Het kunnen uitvoeren van ergonomische hef- en tiltechnieken
- Het kunnen uitnemen van het gereinigd vaatwerk uit de afwasmachine
- Het kunnen afdrogen van vaatwerk
- Het kunnen sorteren van vaat en leeggoed volgens soort (glazen, borden, kopjes, bestek,...)
- Het kunnen verwijderen van beschadigd vaatwerk
- Het kunnen plaatsen van vaatwerk, glaswerk en keukengerei op de daartoe voorziene plek (karren, rekken, kasten)
- Het kunnen schoonmaken van de vaatwasmachine na gebruik
- Het kunnen zuiveren van filters
- Het kunnen schoonmaken van deurgoten, sproeiarmen en afwasbakken
- Het kunnen afwassen van groot vaatwerk, keukeninstallaties en werkinstrumenten (ketels, kookdouches, frigo's, karren, bakplaten, warm waterbaden, frituren, ovens, dampkappen, vergieten,...)
- Het kunnen sorteren van afval en etensresten volgens de richtlijnen
- Het kunnen reinigen van het keukenmateriaal vooraleer het op te bergen
- Het kunnen leeg maken van vuilniszakken of -bakken
- Het kunnen ontkalken van de industriële vaatwasmachine
- Het kunnen tellen van het aantal stuks vaatwerk, bestek,... in functie van de opmaak van de inventaris
- Het kunnen wassen en ontsmetten van handen volgens de hygiënische richtlijnen
- Het kunnen bedekken van wonden met wettelijk toegelaten middelen
- Het kunnen dragen van werk- en beschermkledij volgens hygiënische richtlijnen
- Het kunnen schikken van de afwas in manden, naargelang de soort en het duwen van de manden in de vaatwasmachine
- Het kunnen bedienen van de vaatwasmachine
- Het kunnen schuren van potten en pannen
- Het kunnen ledigen van de vaatwasmachine
- Het regelmatig kunnen verversen van water in de spoelbakken

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

Wettelijke Attesten

Medisch attest voor werken in de voeding volgens de wettelijke regelgeving.

Vereiste Attesten

Geen vereisten.

Instapvoorwaarden

Geen vereisten.