

////////////////////////////////////

Basisactiviteiten

1. Werkt in teamverband (co 01993)
 - 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, relativeren...)
2. Werkt kostenbewust met oog voor veiligheid, milieu, kwaliteit en welzijn (co 01994)
 - Werkt ergonomisch (past hef- en tiltechnieken toe)
 - Werkt economisch en vermijdt verspilling
 - Werkt conform 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
 - Past het voorkomen en bedrijfskledij aan conform de taakuitvoering
 - Draagt zorg voor materiaal, kledij, goederen...
 - Sorteert afval volgens de richtlijnen
 - Is zich bewust van de kostprijs van ingrediënten en producten
3. Werkt volgens de regels van hygiëne en voedselveiligheid (co 01995)
 - 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
 - Is zich bewust van mogelijke gevaren en allergenen
4. Handelt integer (co 01932)
 - Respecteert de privacy van de gast
 - Voert de werkzaamheden uit zonder te storen
 - Gaat op ethische wijze om met informatie over de gast
 - Respecteert, indien aanwezig, de deontologische code van de werkgever en/of gast

- Bespreekt vragen, problemen of conflicten met de juiste personen
5. Maakt het werkblad, het materiaal en de ruimtes hygiënisch schoon (co 02002)
 - Houdt zich aan het reinigingsplan en de –richtlijnen
 - Ruimt de werkplek en het materieel systematisch op
 - Reinigt tussen elke handeling het gebruikte keukenmateriaal en de werkoppervlakken volgens de hygiënische richtlijnen
 - Reinigt regelmatig alle oppervlakken die met de voedingsproducten in contact kwamen
 - Ruimt na de dienst de werkplek op
 - Reinigt en desinfecteert het materieel, de werkoppervlakken en de vloeren
 - Stemt de techniek en de schoonmaakproducten af op de opdracht
 - Stemt de hoeveelheid product af op de vervuiling en het oppervlak
 - Controleert de staat van het materieel
 - Slijpt messen waar nodig
 - Merkt afwijkingen, storingen of de nood aan preventief onderhoud aan de keukenuitrusting op
 - Signaleert pannes aan de verantwoordelijke
 6. Voert de voorbereidende werkzaamheden uit voor de bereidingen (G160201 Id16605-c)
 - Raadpleegt de opdrachten of technische fiche
 - Stelt de werkvolgorde vast
 - Kiest het juiste materiaal
 - Kiest de juiste producten, volgens het FIFO/FEFO-principe
 - Schat de vereiste hoeveelheden in
 - Zet alle ingrediënten klaar
 - Zet alle componenten klaar voor de bereiding van eenvoudige koud en warme gerechten, zoals belegde broodjes, salades, frietjes en gefrituurde gerechten, hamburgers, pizza's, pasta's, desserts, ijs, pannenkoeken, enz.
 - Weegt eventueel de benodigde hoeveelheden af
 - Meldt voorraadtekorten aan de verantwoordelijke of registreert ze
 - Zet alle keukentoestellen aan (ovens, kookplaten...) in functie van de opdracht
 7. Past basisbereidingstechnieken toe voor het bereiden van eenvoudige warme en koude gerechten, zoals belegde broodjes, salades, frietjes en gefrituurde gerechten, hamburgers, pizza's, pasta's, desserts, ijs, pannenkoeken, enz. (co 01997)
 - Kiest de grondstoffen op basis van de technische fiche en weegt ze af
 - Controleert de versheid en de kwaliteit van de producten voor gebruik
 - Respecteert de tijdsplanning, technische fiche, werkmethode en organisatie
 - Gebruikt het juiste kook- en bereidingsmaterieel
 - Past de juiste bereidingstechniek toe
 - Respecteert de juiste proporties van de maaltijdcomponenten
 - Verpakt het product in een recipiënt voor optimale bewaring
 - Koelt, indien nodig, de producten af conform de regels van voedselveiligheid
 - Past regeneratietechnieken toe en gebruikt hierbij het juiste toestel
 - Neemt de kerntemperatuur van bereide gerechten
 - Werkt gerechten af volgens de bestellingen
 - Respecteert de doorgeefttemperatuur
 - Maakt, indien van toepassing, een getuigenschotel van iedere bereiding
 8. Past elementaire dresseertechnieken toe (G160201 Id5855-c)
 - Volgt de technische fiche

- Gebruikt scherpe voorwerpen (messen, hakmessen...)
 - Past technieken toe van het versnijden en portioneren
 - Presenteert en schikt de maaltijden hygiënisch en aantrekkelijk
 - Schikt meerdere borden identiek
 - Veegt gemorste resten af met proper keukenpapier
9. Zet het buffet klaar (co 02001)
- Maakt schotels klaar voor saladebars, toonbank, selfservice, banketten en buffetten en vult ze aan
 - Past technieken toe van het versnijden en portioneren
 - Zet koude en warme etenswaren klaar
 - Controleert regelmatig de temperatuur van de bereidingen, de bain-maries en koeltogen
 - Vult de gerechten tijdig aan en past hierbij het FIFO/FEFO-principe toe
10. Verpakt en etiketteert de bereidingen, producten en bergt ze op in de koelkamer, in de voorraadkamer (G160201 Id9117-c)
- Koelt de producten af volgens de regels van de voedselveiligheid
 - Dekt koude bereidingen onmiddellijk af
 - Dekt warme bereidingen af nadat ze afgekoeld zijn
 - Zet te bewaren overschotten onmiddellijk in de koelruimte indien ze niet dezelfde dag gebruikt worden
 - Gebruikt het juiste verpakkingsmateriaal
 - Voorziet overschotten van een etiket alvorens ze op de juiste plaats op te bergen
11. Wast af (G160501 Id18028-c)
- Sorteert afval en etensresten volgens de richtlijnen
 - Sorteert vuil serviesgoed, glaswerk, bestek, dienborden, kristal, keukengerei...
 - Schikt de vaat in manden naargelang de soort en plaatst deze in de vaatwasmachine
 - Plaatst gesorteerd serviesgoed en glaswerk in manden
 - Plaatst de manden 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
 - Controleert de netheid van de gewassen vaat en plaatst deze op de daartoe voorziene plaats
12. Ontvangt de gast volgens de regels van de gastvriendelijkheid (co 02497)
- Begroet de gast aan de toonbank, in de zaal, bij de drive-in of telefonisch
 - Informeert de gast over de kaart, de samenstelling van de gerechten en het aanbod aan dranken
 - Neemt de bestelling op, registreert deze in de kassa en geeft ze door volgens bedrijfseigen procedures
 - Helpt de gast aan de bestelzuilen
13. Bedient de gast (co 02498)
- Overhandigt de bestelling volgens bedrijfseigen procedures (dienblad, op bord, meeneemverpakking...) of levert ze af bij de gast

- Meldt klachten aan de verantwoordelijke
14. Houdt de zaal proper en op orde (co 02499)
- Ruimt de tafels af en reinigt ze
 - Schikt de stoelen
 - Maakt de zaal schoon
 - Vult de voorraad servetten, rietjes, verpakkingen, accessoires enz. aan volgens het FIFO/FEFO-principe
 - Vult de voorraad dranken en desserts aan volgens het FIFO/FEFO-principe
 - Vervangt vuilniszakken
15. Ontvangt betalingen (co 02500)
- Rekent af volgens bedrijfseigen procedures en houdt hierbij rekening met speciale acties
 - Verwerkt betalingen (cash, met kaart...)
 - Ontvangt het te betalen bedrag en geeft correct wisselgeld terug

2.2 DESCRIPTORELEMENTEN

Kennis

- Basiskennis van het beoordelen van de smaak van een product of bereiding
- Basiskennis van bereidingswijzen van voedingsmiddelen
- Basiskennis van het assortiment voedingsproducten
- Basiskennis van voedselveiligheid en -hygiëne
- Basiskennis van etikettering van voedingsmiddelen
- Basiskennis van bordschikking
- Basiskennis van verpakkingswijze van voedingsmiddelen
- Basiskennis van het reinigingsplan m.b.t. de eigen opdracht
- Basiskennis van schoonmaak- en ontsmettingsprocedures voor keuken en zaal
- Basiskennis van de toegelaten reinigingsmiddelen, ontsmettingsmiddelen, -materieel en procedures
- Basiskennis keukenterminologie en vakjargon
- Basiskennis van HACCP*- normen
- Basiskennis van het systematisch handhaven van de aanbevolen bewaar- en gaartemperaturen
- Basiskennis van opslag van voedingsmiddelen
- Basiskennis van ordening van materialen en benodigdheden
- Basiskennis van de geldende milieuvoorschriften
- Basiskennis van afvalsortering volgens regelgeving
- Basiskennis van regeneratietechnieken
- Basiskennis van portioneren van maaltijdcomponenten
- Basiskennis van het disfunctioneren van machines of materieel
- Basiskennis van het FIFO**- en FEFO***-principe
- Basiskennis van kwaliteitskenmerken van voedingsproducten
- Basiskennis van schillen, pellen en versnijden van voedingsproducten
- Basiskennis van de werking van keukenapparatuur
- Basiskennis van besmettingsgevaar, micro-organismen, parasieten
- Basiskennis van voorraadbeheer
- Basiskennis van ergonomische hef- en tiltechnieken

- Basiskennis foodcost
- Basiskennis van snijtechnieken
- Basiskennis dresseertechnieken
- Basiskennis van de werking van vaatwasproducten en de chemische inwerking op vuile vaat
- Basiskennis van ontkalken, reinigen en onderhouden van de vaatwasmachine
- Basiskennis van controle op de reinheid en hygiëne van vaatwerk
- Basiskennis van reiniging van vaatwasmachine en spoelkeuken na gebruik
- Basiskennis van reinigingsfiches van keukeninstallaties, werkinstrumenten en toestellen (oven, ijsblokjesmachine, shake/softy machine, tap, fonteintjes...)
- Basiskennis van afwasactiviteiten (weken, spoelen, schrobben, ontvetten...)
- Basiskennis van de werking van de vaatwasmachine
- Basiskennis van het sorteren van materieel voor de spoelkeuken
- Basiskennis van het zaalplan
- Basiskennis van functionele rekenvaardigheden m.b.t. het berekenen van hoeveelheden en gewichten
- Basiskennis van het gebruik van een (digitale) weegschaal
- Basiskennis van kooktechnieken
- Basiskennis van recepten
- Basiskennis van de geluidssignalen eigen aan het bedrijf
- Basiskennis van de regels van gastvriendelijkheid
- Basiskennis van correcte omgangsvormen
- Basiskennis van interculturele gebruiken
- Basiskennis van klachtenbehandeling
- Basiskennis van het systeem van de drive-in
- Basiskennis van betaalmiddelen

- Kennis van efficiënte werkorganisatie m.b.t. de eigen taken
- Kennis van het gebruik en werking van keukenapparatuur
- Kennis van veilig gebruik van snijmateriaal en toestellen
- Kennis van bedrijfsprocedures met betrekking tot het eigen werk
- Kennis van het gebruik van kook- en bereidingsmateriaal
- Kennis van bewaartechnieken van voedingswaren (grondstoffen, hulpstoffen, halffabricaten, afgewerkte producten, niet-verkochte waren...)
- Kennis van veiligheidsmaatregelen bij gebruik van snijmateriaal, machines en onderhoud van toestellen
- Kennis van de algemene veiligheidsregels
- Kennis van bestel- en registratiesystemen
- Kennis van het lezen van technische fiches
- Kennis van de bedrijfseigen kwaliteitsnormen
- Kennis van persoonlijke hygiëne

*HACCP : Hazard Analysis and Critical Control Points is een risico-inventarisatie voor voedingsmiddelen (Gevarenanalyse en kritische controlepunten). Bedrijven die zich bezig houden met de bereiding, verwerking, behandeling, verpakking, vervoer en distributie van levensmiddelen dienen hierdoor alle aspecten van het voorbereidingsproces te identificeren en op gevaren te analyseren. Dit controleproces, uitgaande van de Europese Unie wil ervoor zorgen dat het productieproces van alle voedingsmiddelen gepaard gaat met een zo weinig mogelijk risico op besmetting.

**FIFO: het First In- First Out-principe wordt gebruikt als een vulsysteem voor schabben voor producten die onderhevig zijn aan bederf of verandering

*** FEFO: First Expired - First Out is een methode waarbij de goederen waarvan de houdbaarheid verlopen is als eersten worden gebruikt of verstuurd. Deze methode wordt gebruikt bij goederen met een beperkte houdbaarheid, zoals voeding en geneesmiddelen

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 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
- Past het voorkomen en bedrijfskledij aan conform de taakuitvoering
- Draagt zorg voor materiaal, kledij, goederen...
- Is zich bewust van 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
- 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
- Is zich bewust van mogelijke gevaren en allergenen
- Houdt zich aan het reinigingsplan en de –richtlijnen
- Stemt de techniek en de schoonmaakproducten af op de opdracht
- Stemt de hoeveelheid product af op de vervuiling en het oppervlak
- Controleert de staat van het materieel
- Raadpleegt de opdrachten of technische fiche
- Stelt de werkvolgorde vast
- Kiest het juiste materiaal
- Kiest de juiste producten, volgens het FIFO/FEFO-principe
- Schat de vereiste hoeveelheden in
- Kiest de grondstoffen op basis van de technische fiche en weegt ze af
- Controleert de versheid en de kwaliteit van de producten voor gebruik
- Respecteert de tijdsplanning, technische fiche, werkmethode en organisatie
- Gebruikt het juiste kook- en bereidingsmaterieel
- Respecteert de juiste proporties van de maaltijdcomponenten
- Verpakt het product in een recipiënt voor optimale bewaring
- Koelt, indien nodig, de producten af conform de regels van voedselveiligheid
- Past regeneratietechnieken toe en gebruikt hierbij het juiste toestel
- Werkt gerechten af volgens de bestellingen

- Respecteert de doorgeeftemperatuur
- Volgt de technische fiche
- Controleert regelmatig de temperatuur van de bereidingen, de bain-maries en koeltogen
- Vult de gerechten tijdig aan en past hierbij het FIFO/FEFO-principe toe
- Koelt de producten af volgens de regels van de voedselveiligheid
- Gebruikt het juiste verpakkingsmateriaal
- 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
- Start de vaatwasmachine op
- Controleert de netheid van de gewassen vaat en plaatst deze op de daartoe voorziene plaats
- Begroet de gast aan de toonbank, in de zaal, bij de drive-in of telefonisch
- Informeert de gast over de kaart, de samenstelling van de gerechten en het aanbod aan dranken
- Neemt de bestelling op, registreert deze in de kassa en geeft ze door volgens bedrijfseigen procedures
- Helpt de gast aan de bestelzuilen
- Overhandigt de bestelling volgens bedrijfseigen procedures (dienblad, op bord, meeneemverpakking...) of levert ze af bij de gast
- Rekent af volgens bedrijfseigen procedures en houdt hierbij rekening met speciale acties
- Verwerkt betalingen (cash, met kaart...)
- Ontvangt het te betalen bedrag en geeft correct wisselgeld terug
- Respecteert de privacy van de gast
- Voert de werkzaamheden uit zonder te storen
- Gaat op ethische wijze om met informatie over de gast
- Respecteert, indien aanwezig, de deontologische code van de werkgever en/of gast

Probleemoplossende vaardigheden

- Past zich flexibel aan (verandering van collega's, verandering van werkschema...)
- Meldt problemen, mondeling of schriftelijk, aan de leidinggevende
- Merkt afwijkingen, storingen of de nood aan preventief onderhoud aan de keukenuitrusting op
- Signaleert pannes aan de verantwoordelijke
- Meldt voorraadtekorten aan de verantwoordelijke of registreert ze
- Meldt klachten aan de verantwoordelijke
- Reageert gepast (hulp bieden, afstand houden, relativiseren...)
- Bespreekt vragen, problemen of conflicten met de juiste personen

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
- Ruimt de werkplek en het materieel systematisch op

- Reinigt tussen elke handeling het gebruikte keukenmateriaal en de werkoppervlakken volgens de hygiënische richtlijnen
- Reinigt regelmatig alle oppervlakken die met de voedingsproducten in contact kwamen
- Ruimt na de dienst de werkplek op
- Reinigt en desinfecteert het materieel, de werkoppervlakken en de vloeren
- Slijpt messen waar nodig
- Zet alle ingrediënten klaar
- Zet alle componenten klaar voor de bereiding van eenvoudige koud en warme gerechten, zoals belegde broodjes, salades, frietjes en gefrituurde gerechten, hamburgers, pizza's, pasta's, desserts, ijs, pannenkoeken, enz.
- Weegt eventueel de benodigde hoeveelheden af
- Zet alle keukentoestellen aan (ovens, kookplaten...) in functie van de opdracht
- Past de juiste bereidingstechniek toe
- Neemt de kerntemperatuur van bereide gerechten
- Maakt, indien van toepassing, een getuigenschotel van iedere bereiding
- Gebruikt scherpe voorwerpen (messen, hakmessen...)
- Past technieken toe van het versnijden en portioneren
- Presenteert en schikt de maaltijden hygiënisch en aantrekkelijk
- Schikt meerdere borden identiek
- Veegt gemorste resten af met proper keukenpapier
- Maakt schotels klaar voor saladebars, toonbank, selfservice, banketten en buffetten en vult ze aan
- Past technieken toe van het versnijden en portioneren
- Zet koude en warme etenswaren klaar
- Dekt koude bereidingen onmiddellijk af
- Dekt warme bereidingen af nadat ze afgekoeld zijn
- Zet te bewaren overschotten onmiddellijk in de koelruimte indien ze niet dezelfde dag gebruikt worden
- Voorziet overschotten van een etiket alvorens ze op de juiste plaats op te bergen
- Sorteert vuil serviesgoed, glaswerk, bestek, dienborden, kristal, keukengerei...
- Schikt de vaat in manden naargelang de soort en plaatst deze in de vaatwasmachine
- Plaatst gesorteerd serviesgoed en glaswerk in manden
- Plaatst de manden in de automatische was- en spoelmachine
- Schuurt potten en pannen
- Ververst regelmatig het water
- Ruimt de tafels af en reinigt ze
- Schikt de stoelen
- Maakt de zaal schoon
- Vult de voorraad servetten, rietjes, verpakkingen, accessoires enz. aan volgens het FIFO/FEFO-principe
- Vult de voorraad dranken en desserts aan volgens het FIFO/FEFO-principe
- Vervangt vuilniszakken

Omgevingscontext

- Het beroep wordt uitgeoefend in horecabedrijven (broodjeszaken, tavernes, cafetaria's, filialen van fastfoodketens, tearooms, bedrijfskantines, strandpaviljoens, ijssalons, afhaal-en bezorgbedrijven e.d.).

- De werkomgeving varieert naargelang de omvang van het bedrijf en de bedrijfsformule (eetgelegenheid ter plaatse, levering aan huis, koud/warm bewaren...). Tijdens de service wordt meestal aan één bepaalde werkpost gewerkt.
- De beroepsuitoefening staat in functie van het naleven van bedrijfsprocedures die zeer duidelijk omschreven zijn.
- Het werk vindt plaats in een deel van de keuken, van de zaal of aan de toonbank.
- Het dragen van beroepskledij (keukenvest, koksmuts, schort, veiligheidsschoenen...) of een andere vorm van uniform is vereist
- De beroepsbeoefenaar komt in contact met voedingsproducten en dranken. De beroepsbeoefenaar moet bovendien voedselveiligheid garanderen en kruiscontaminaties voorkomen.
- De medewerker fastfood functioneert in een strikt hiërarchisch team: samenwerking met keuken- en zaalpersoneel en diverse diensten (leveranciers, hygiënische diensten...) is vereist. Mogelijk moet de medewerker fastfood ook samenwerken met personeelsleden die niet tot het vast team behoren (extra's, gelegenhedswerkers, jobstudenten...).
- De uitoefening van het beroep vereist een respectvolle houding tegenover de gasten, de collega's en de hiërarchische meerderen
- Het beroep wordt uitgeoefend met flexibele uren: overdag, 's nachts, tijdens het weekend en/of tijdens feestdagen, via onderbroken dienst (service-coupé) en met variabele roosters
- De uitoefening van het beroep vereist flexibiliteit bij: plotselinge ziekte van collega's, piekmomenten, problemen met gasten...
- Het uitvoeren van de instructies en handelingen met respect voor het tijdschema is belangrijk in kader van de afstemming van de dienstverlening op de wensen en noden van de gasten

Handelingscontext

- De medewerker fastfood voert routinematig dezelfde handelingen uit. De verschillende handelingen en technieken moeten afgestemd zijn op de opdracht
- De medewerker fastfood heeft voortdurend aandacht voor de persoonlijke hygiëne
- De medewerker fastfood heeft voortdurend aandacht voor hygiëne op de werkvloer, de regelgeving voor voedselveiligheid en de HACCP-normen.
- Het vergt aandacht om vakkundig, kostenbewust en hygiënisch om te gaan met diverse producten die onderhevig zijn aan bederf of verandering
- Het beroep impliceert het langdurig rechtstaan, het hanteren van warme gerechten en het gebruik van scherpe werktuigen (messen, hakmessen...). De medewerker fastfood moet dan ook aandachtig zijn omwille van de omgang met gevaarlijk materieel en apparatuur (messen, kookfornuizen, frituren, grill ...)
- De medewerker fastfood heeft bijzondere aandacht voor de volgorde en de opvolging van de opdrachten
- De beroepsbeoefenaar moet dienst- en tijdschema's naleven
- Permanente aandacht voor de kwaliteit van de dienstverlening is noodzakelijk
- De beroepsbeoefenaar moet stressbestendig zijn

Autonomie

Is zelfstandig in

- het efficiënt uitvoeren van zijn eigen taken: de voorbereidende werkzaamheden in de keuken en de zaal, het bereiden van eenvoudige gerechten, het verpakken en etiketteren van bereidingen en/of producten, het opruimen en hygiënisch houden van de keuken en de zaal

Is gebonden aan

- de technische fiche, de instructies van de verantwoordelijke, het respecteren van bedrijfsprocedures en –afspraken, regels met betrekking tot voedselveiligheid en -hygiëne, veiligheidsvoorschriften, principes van klantvriendelijkheid, etiquette en persoonlijk voorkomen

Doet beroep op

- de verantwoordelijke voor
- Alles wat afwijkt van de standaardprocedures
- Het ontvangen van instructies bij basisbereidingstechnieken en elementaire dresseertechnieken
- Vergissingen in de samenstelling van het gerecht
- Foutieve bestellingen
- Het corrigeren van de kassa bij fouten
- Oplossen van problemen en klachten
- Bij voorraadtekorten

Verantwoordelijkheid

- Werkt in teamverband
- Werkt kostenbewust met oog voor veiligheid, milieu, kwaliteit en welzijn
- Werkt volgens de regels van hygiëne en voedselveiligheid
- Handelt integer
- Maakt het werkblad, het materiaal en de ruimtes hygiënisch schoon
- Voert de voorbereidende werkzaamheden uit voor de bereidingen
- Past basisbereidingstechnieken toe voor het bereiden van eenvoudige warme en koude gerechten, zoals belegde broodjes, salades, frietjes en gefrituurde gerechten, hamburgers, pizza's, pasta's, desserts, ijs, pannenkoeken, enz.
- Past elementaire dresseertechnieken toe
- Zet het buffet klaar
- Verpakt en etiketteert de bereidingen, producten en bergt ze op in de koelkamer, in de voorraadkamer
- Wast af
- Ontvangt de gast volgens de regels van de gastvriendelijkheid
- Bedient de gast
- Houdt de zaal proper en op orde
- Ontvangt betalingen

2.3 ATTESTEN EN VOORWAARDEN

Wettelijke attesten en voorwaarden

Voor de beroepsuitoefening van 'Medewerker fastfood' 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. 853/2004 van 29 april 2004, bijlage II, hoofdstuk VIII "Persoonlijke hygiëne"