

BEROEPSKWALIFICATIEDOSSIER

Medewerker fastfood

//////////////////////////////////////
BK-0346-3

1. Globaal

1.1 TITEL

Medewerker fastfood

Deze benaming komt voor in de Competent fiche "G160301 Polyvalent restaurantpersoneel"

1.2 DEFINITIE

De medewerker fastfood bereidt eenvoudige koude en warme gerechten of stelt ze samen en staat in voor de verkoop, de bediening of de bezorging van deze producten, teneinde een snelle, correcte en kwaliteitsvolle service te bieden aan de gast.

1.3 EXTRA INFORMATIE

De medewerker fastfood kan zowel in de zaal als in de keuken tewerkgesteld worden. De medewerker fastfood bereidt en schikt koude of warme gerechten, zoals belegde broodjes, salades, frietjes en gefrituurde gerechten, hamburgers, pizza's, pasta's, desserts, ijs, pannenkoeken, enz. door verschillende bestanddelen samen te brengen en af te werken. De medewerker fastfood staat in voor de verkoop van deze gerechten en de bediening van de gast. De medewerker fastfood zorgt tevens voor het klaarmaken van de zaal, van het buffet of van de toonbank, ruimt af en maakt schoon.

1.4 SECTOREN

- Horeca, sport & ontspanning (PC302 Hotelbedrijf)

1.5 BETROKKEN (ARBEIDSMARKT)ACTOREN

Hoofdindieners

Mede-indieners

VDAB-Studiedienst

1.6 REFERENTIEKADER

Gehanteerde referentiekaders

- Competent-fiche (SERV): G160301 Polyvalent restaurantpersoneel, 31 januari 2014
- Competent-fiche (SERV): G160401 Pannenkoeken en pizza's bereiden, 31 januari 2014
- Andere: Gids voor de invoering van een autocontrolesysteem in de Horecasector, G-023
- Andere: Gids voor autocontrole in de grootkeuken en verzorgingsinstellingen, G-025
- Onderzoek/studie: "Horecacompetenties van de toekomst" (publicatie: http://www.guidea.be/sites/default/files/Eindrapport%20Vlamt_08.04.2014.pdf)

Relatie tot het referentiekader

De meeste activiteiten werden overgenomen uit volgende dossiers: hulpkok, keukenmedewerker, medewerker spoelkeuken.

Verder diende de Competent-fiche G 160301 Polyvalent restaurantpersoneel (m/v) als inspiratiebron.

De formulering van de competenties en de onderliggende vaardigheden werden aangepast aan de gebruikelijke terminologie in de sector en aangevuld met input aangeleverd door de arbeidsmarktactoren die betrokken werden bij de totstandkoming van het dossier. Bij elke activiteit werden overbodige vaardigheden geschrapt of verplaatst naar een andere activiteit. Ontbrekende vaardigheden werden toegevoegd.

Op basis van de gehanteerde referentiekaders werden eveneens ontbrekende activiteiten toegevoegd:

- Ontvangt de gast volgens de regels van de gastvriendelijkheid
- Bedient de gast
- Houdt de zaal proper en op orde
- Ontvangt de betalingen

Tenslotte werden de 'Gids voor de invoering van een autocontrolesysteem in de Horecasector', G-023 en de 'Gids voor de autocontrole in de grootkeuken en verzorgingsinstellingen', G-025 gehanteerd omdat deze onschatbare informatie bevat over competenties en vaardigheden in functie van de voedselveiligheid en -hygiëne.

2. Competenties

2.1 OPSOMMING COMPETENTIES

Activiteiten	Vaardigheden			Kenniselementen per activiteitenblok
	Cognitieve	Probleemoplossende	Motorische	
1. Werkt in teamverband				
<ul style="list-style-type: none"> • Wisselt informatie uit met collega's en eindverantwoordelijke 	✓			<ul style="list-style-type: none"> • Basiskennis keukenterminologie en vakjargon
<ul style="list-style-type: none"> • Rapporteert aan de eindverantwoordelijke 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> • Werkt efficiënt samen met collega's 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> • Past zich flexibel aan (verandering van collega's, verandering van werkschema...) 		✓		
<ul style="list-style-type: none"> • Meldt problemen, mondeling of schriftelijk, aan de leidinggevende 		✓		
<ul style="list-style-type: none"> • Deelt vakkennis 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> • Vraagt zelf hulp of advies indien nodig 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> • Toont respect voor elke collega, functie of taak 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> • Draagt bij tot een aangename sfeer in het team 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> • Verplaatst zich in de positie van een collega 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> • Reageert gepast (hulp bieden, afstand houden, relativeren...) 		✓		
2. Werkt kostenbewust met oog voor veiligheid, milieu, kwaliteit en welzijn				
<ul style="list-style-type: none"> • Werkt ergonomisch (past hef- en tiltechnieken toe) 			✓	<ul style="list-style-type: none"> • Basiskennis van HACCP*- normen • Basiskennis van ordening van materialen en benodigdheden • Basiskennis van de geldende milieuvoorschriften • Basiskennis van afvalsortering volgens regelgeving • Basiskennis van kwaliteitskenmerken van voedingsproducten
<ul style="list-style-type: none"> • Werkt economisch en vermijdt verspilling 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> • Werkt conform voorgeschreven procedures en huisregels en vult de nodige documenten in 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> • Past de veiligheids-, voedselveiligheids- en milieuvoorschriften toe 	✓			

Activiteiten	Vaardigheden			Kenniselementen per activiteitenblok
	Cognitieve	Probleemoplossende	Motorische	
<ul style="list-style-type: none"> • Gebruikt persoonlijke en collectieve beschermingsmiddelen 	✓			<ul style="list-style-type: none"> • Basiskennis van de werking van keukenapparatuur • Basiskennis van ergonomische heffen- en tiltechnieken • Basiskennis foodcost • Kennis van veilig gebruik van snijmateriaal en toestellen • Kennis van bedrijfsprocedures met betrekking tot het eigen werk • Kennis van de algemene veiligheidsregels • Kennis van de bedrijfseigen kwaliteitsnormen
<ul style="list-style-type: none"> • Verplaatst zich op efficiënte wijze tussen de verschillende werkplekken 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> • Werkt ordelijk en houdt zich aan de planning 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> • Werkt zorgvuldig en met oog voor detail 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> • Past het voorkomen en bedrijfskledij aan conform de taakuitvoering 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> • Draagt zorg voor materiaal, kledij, goederen... 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> • Sorteert afval volgens de richtlijnen 			✓	
<ul style="list-style-type: none"> • Is zich bewust van de kostprijs van ingrediënten en producten 	✓			
3. Werkt volgens de regels van hygiëne en voedselveiligheid				
<ul style="list-style-type: none"> • Respecteert de persoonlijke hygiëne 	✓			<ul style="list-style-type: none"> • Basiskennis van voedselveiligheid en -hygiëne • Basiskennis van HACCP*- normen • Basiskennis van kwaliteitskenmerken van voedingsproducten • Basiskennis van besmettingsgevaar, micro-organismen, parasieten • Kennis van bewaar technieken van voedingswaren (grondstoffen, hulpstoffen, halffabricaten, afgewerkte producten, niet-verkochte waren...) • Kennis van persoonlijke hygiëne
<ul style="list-style-type: none"> • Wast en ontsmet de handen volgens de hygiënische richtlijnen 			✓	
<ul style="list-style-type: none"> • Bedekt eventuele wonden met wettelijk toegelaten middelen 			✓	
<ul style="list-style-type: none"> • Draagt werk- en beschermkledij volgens de hygiënische richtlijnen 			✓	
<ul style="list-style-type: none"> • Respecteert de zones binnen de keuken: koude/warme en vuile/schone 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> • Haalt producten pas op het laatste moment uit de koelruimte om ze te verwerken 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> • Controleert of producten voldoen aan de voedselveiligheid 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> • Controleert kwaliteit en versheid van producten voor gebruik 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> • Vermijdt kruisbesmetting 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> • Koelt producten zo snel mogelijk na 	✓			

Activiteiten	Vaardigheden			Kenniselementen per activiteitenblok
	Cognitieve	Probleemoplossende	Motorische	
bewerking				
<ul style="list-style-type: none"> Bewaart voedingsproducten conform de regels van voedselveiligheid 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> Registreert goederen en temperaturen 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> Is zich bewust van mogelijke gevaren en allergenen 	✓			
4. Handelt integer				
<ul style="list-style-type: none"> Respecteert de privacy van de gast 	✓			<ul style="list-style-type: none"> Basiskennis van de regels van gastvriendelijkheid Basiskennis van correcte omgangsvormen Basiskennis van interculturele gebruiken
<ul style="list-style-type: none"> Voert de werkzaamheden uit zonder te storen 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> Gaat op ethische wijze om met informatie over de gast 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> Respecteert, indien aanwezig, de deontologische code van de werkgever en/of gast 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> Bespreekt vragen, problemen of conflicten met de juiste personen 		✓		
5. Maakt het werkblad, het materiaal en de ruimtes hygiënisch schoon				
<ul style="list-style-type: none"> Houdt zich aan het reinigingsplan en de – richtlijnen 	✓			<ul style="list-style-type: none"> 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 van het disfunctioneren van machines of materieel Basiskennis van de werking van keukenapparatuur Basiskennis van reinigingsfiches van keukeninstallaties,
<ul style="list-style-type: none"> Ruimt de werkplek en het materieel systematisch op 			✓	
<ul style="list-style-type: none"> Reinigt tussen elke handeling het gebruikte keukenmateriaal en de werkoppervlakken volgens de hygiënische richtlijnen 			✓	
<ul style="list-style-type: none"> Reinigt regelmatig alle oppervlakken die met de voedingsproducten in contact kwamen 			✓	
<ul style="list-style-type: none"> Ruimt na de dienst de werkplek op 			✓	
<ul style="list-style-type: none"> Reinigt en desinfecteert het materieel, de werkoppervlakken en de vloeren 			✓	

Activiteiten	Vaardigheden			Kenniselementen per activiteitenblok
	Cognitieve	Probleemoplossende	Motorische	
<ul style="list-style-type: none"> • Stemt de techniek en de schoonmaakproducten af op de opdracht 	✓			werkinstrumenten en toestellen (oven, ijsblokjesmachine, shake/softy machine, tap, fonteintjes...) <ul style="list-style-type: none"> • Kennis van veiligheidsmaatregelen bij gebruik van snijmateriaal, machines en onderhoud van toestellen
<ul style="list-style-type: none"> • Stemt de hoeveelheid product af op de vervuiling en het oppervlak 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> • Controleert de staat van het materieel 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> • Slijpt messen waar nodig 			✓	
<ul style="list-style-type: none"> • Merkt afwijkingen, stringen of de nood aan preventief onderhoud aan de keukenuitrusting op 		✓		
<ul style="list-style-type: none"> • Signaleert pannes aan de verantwoordelijke 		✓		
6. Voert de voorbereidende werkzaamheden uit voor de bereidingen				
<ul style="list-style-type: none"> • Raadpleegt de opdrachten of technische fiche 	✓			<ul style="list-style-type: none"> • Basiskennis van het FIFO**- en FEFO***-principe • Basiskennis van functionele rekenvaardigheden m.b.t. het berekenen van hoeveelheden en gewichten • Basiskennis van het gebruik van een (digitale) weegschaal • Kennis van efficiënte werkorganisatie m.b.t. de eigen taken • Kennis van het lezen van technische fiches
<ul style="list-style-type: none"> • Stelt de werkvolgorde vast 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> • Kiest het juiste materiaal 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> • Kiest de juiste producten, volgens het FIFO/FEFO-principe 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> • Schat de vereiste hoeveelheden in 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> • Zet alle ingrediënten klaar 			✓	
<ul style="list-style-type: none"> • 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. 			✓	
<ul style="list-style-type: none"> • Weegt eventueel de benodigde hoeveelheden af 			✓	
<ul style="list-style-type: none"> • Meldt voorraadtekorten aan de verantwoordelijke of registreert ze 		✓		
<ul style="list-style-type: none"> • Zet alle keukentoeestellen aan (ovens, kookplaten...) in functie van de opdracht 			✓	
7. Past basisbereidingstechnieken toe voor het bereiden van eenvoudige warme en koude gerechten,				

Activiteiten	Vaardigheden			Kenniselementen per activiteitenblok
	Cognitieve	Probleemoplossende	Motorische	
zoals belegde broodjes, salades, frietjes en gefrituurde gerechten, hamburgers, pizza's, pasta's, desserts, ijs, pannenkoeken, enz.				
• Kiest de grondstoffen op basis van de technische fiche en weegt ze af	✓			<ul style="list-style-type: none"> • Basiskennis van het beoordelen van de smaak van een product of bereiding • Basiskennis van bereidingswijzen van voedingsmiddelen • Basiskennis van het assortiment voedingsproducten • Basiskennis van het systematisch handhaven van de aanbevolen bewaar- en gaartemperaturen • Basiskennis van regeneratietechnieken • Basiskennis van portioneren van maaltijdcomponenten • Basiskennis van kwaliteitskenmerken van voedingsproducten • Basiskennis van schillen, pellen en versnijden van voedingsproducten • Basiskennis van snijtechnieken • Basiskennis van kooktechnieken • Basiskennis van recepten • Kennis van efficiënte werkorganisatie m.b.t. de eigen taken • Kennis van het gebruik en werking van keukenapparatuur • Kennis van het gebruik van kook- en bereidingsmateriaal • Kennis van het lezen van technische fiches
• Controleert de versheid en de kwaliteit van de producten voor gebruik	✓			
• Respekteert de tijdsplanning, technische fiche, werkmethode en organisatie	✓			
• Gebruikt het juiste kook- en bereidingsmateriaal	✓			
• Past de juiste bereidingstechniek toe			✓	
• Respekteert 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	✓			
• Respekteert de doorgeeftemperatuur	✓			
• Maakt, indien van toepassing, een getuigenschotel van iedere bereiding			✓	
8. Past elementaire dresseertechnieken toe				
• Volgt de technische fiche	✓			<ul style="list-style-type: none"> • Basiskennis van bordschikking • Basiskennis van kwaliteitskenmerken van voedingsproducten • Basiskennis van snijtechnieken
• Gebruikt scherpe voorwerpen (messen, hakmessen...)			✓	
• Past technieken toe van het versnijden en			✓	

Activiteiten	Vaardigheden			Kenniselementen per activiteitenblok
	Cognitieve	Probleemoplossende	Motorische	
portioneren				<ul style="list-style-type: none"> • Basiskennis dresseertechnieken • Kennis van het lezen van technische fiches
<ul style="list-style-type: none"> • Presenteert en schikt de maaltijden hygiënisch en aantrekkelijk 			✓	
<ul style="list-style-type: none"> • Schikt meerdere borden identiek 			✓	
<ul style="list-style-type: none"> • Veegt gemorste resten af met proper keukenpapier 			✓	
9. Zet het buffet klaar				
<ul style="list-style-type: none"> • Maakt schotels klaar voor saladebars, toonbank, selfservice, banketten en buffetten en vult ze aan 			✓	<ul style="list-style-type: none"> • Basiskennis van het FIFO**- en FEFO***-principe • Basiskennis van kwaliteitskenmerken van voedingsproducten
<ul style="list-style-type: none"> • Past technieken toe van het versnijden en portioneren 			✓	
<ul style="list-style-type: none"> • Zet koude en warme etenswaren klaar 			✓	
<ul style="list-style-type: none"> • Controleert regelmatig de temperatuur van de bereidingen, de bain-maries en koeltogen 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> • 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				
<ul style="list-style-type: none"> • Koelt de producten af volgens de regels van de voedselveiligheid 	✓			<ul style="list-style-type: none"> • Basiskennis van etikettering van voedingsmiddelen • Basiskennis van verpakkingswijze van voedingsmiddelen • Basiskennis van het systematisch handhaven van de aanbevolen bewaar- en gaartemperaturen • Basiskennis van opslag van voedingsmiddelen • Basiskennis van het FIFO**- en FEFO***-principe • Basiskennis van voorraadbeheer
<ul style="list-style-type: none"> • Dekt koude bereidingen onmiddellijk af 			✓	
<ul style="list-style-type: none"> • Dekt warme bereidingen af nadat ze afgekoeld zijn 			✓	
<ul style="list-style-type: none"> • Zet te bewaren overschotten onmiddellijk in de koelruimte indien ze niet dezelfde dag gebruikt worden 			✓	
<ul style="list-style-type: none"> • Gebruikt het juiste verpakkingsmateriaal 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> • Voorziet overschotten van een etiket alvorens ze op de juiste plaats op te bergen 			✓	

Activiteiten	Vaardigheden			Kenniselementen per activiteitenblok
	Cognitieve	Probleemoplossende	Motorische	
11. Wast af				
• Sorteert afval en etensresten volgens de richtlijnen	✓			<ul style="list-style-type: none"> • 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 afwasactiviteiten (weken, spoelen, schrobben, ontvetten...) • Basiskennis van de werking van de vaatwasmachine • Basiskennis van het sorteren van materieel voor de spoelkeuken
• 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				
• Begroet de gast aan de toonbank, in de zaal, bij de drive-in of telefonisch	✓			<ul style="list-style-type: none"> • Basiskennis van de geluidsignalen eigen aan het bedrijf • Basiskennis van de regels van gastvriendelijkheid • Basiskennis van het systeem van de drive-in • Kennis van bestel- en registratiesystemen
• 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	✓			

Activiteiten	Vaardigheden			Kenniselementen per activiteitenblok
	Cognitieve	Probleemoplossende	Motorische	
<ul style="list-style-type: none"> • Helpt de gast aan de bestelzuilen 	✓			
13. Bedient de gast				
<ul style="list-style-type: none"> • Overhandigt de bestelling volgens bedrijfseigen procedures (dienblad, op bord, meeneemverpakking...) of levert ze af bij de gast 	✓			<ul style="list-style-type: none"> • Basiskennis van klachtenbehandeling
<ul style="list-style-type: none"> • Meldt klachten aan de verantwoordelijke 		✓		
14. Houdt de zaal proper en op orde				
<ul style="list-style-type: none"> • Ruimt de tafels af en reinigt ze 			✓	<ul style="list-style-type: none"> • Basiskennis van het reinigingsplan m.b.t. de eigen opdracht • Basiskennis van het FIFO**- en FEFO***-principe • Basiskennis van het zaalplan
<ul style="list-style-type: none"> • Schikt de stoelen 			✓	
<ul style="list-style-type: none"> • Maakt de zaal schoon 			✓	
<ul style="list-style-type: none"> • Vult de voorraad servetten, rietjes, verpakkingen, accessoires enz. aan volgens het FIFO/FEFO-principe 			✓	
<ul style="list-style-type: none"> • Vult de voorraad dranken en desserts aan volgens het FIFO/FEFO-principe 			✓	
<ul style="list-style-type: none"> • Vervangt vuilniszakken 			✓	
15. Ontvangt betalingen				
<ul style="list-style-type: none"> • Rekent af volgens bedrijfseigen procedures en houdt hierbij rekening met speciale acties 	✓			<ul style="list-style-type: none"> • Basiskennis van betaalmiddelen
<ul style="list-style-type: none"> • Verwerkt betalingen (cash, met kaart...) 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> • Ontvangt het te betalen bedrag en geeft correct wisselgeld terug 	✓			

2.2 BESCHRIJVING COMPETENTIES ADHV DE 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 rekvaardigheden 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

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, relativieren...)
- 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 keukentoeuasten 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 tijdsschema 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. 852/2004 van 29 april 2004, bijlage II, hoofdstuk VIII "Persoonlijke hygiëne"

3. Arbeidsmarktrelevantie / maatschappelijke relevantie

3.1 ARBEIDSMARKTRELEVANTIE

Tewerkstelling

Onderstaande tabel geeft de RSZ-gegevens weer voor de sector in de periode 2012-2016. Er zijn geen exacte cijfers per beroep ter beschikking.

Aantal werknemers (arbeidsplaatsen) in de horecasector per subsector in Vlaanderen 2012-2016

	2012	2013	2014	2015	2016	2015-2016
Hotels	8 611	8 569	8 312	8 486	8 361	-1%
Vakantieverblijven	2 388	2 236	2 395	2 413	2 428	+1%
Kampeerterreinen	310	347	310	346	389	+12%
Overige accommodatie	130	129	147	161	154	-4%
Restaurants	38 810	38 942	40 191	42 615	44 317	+4%
Catering	7 743	7 439	7 130	7 288	7 661	+5%
Drinkgelegenheden	8 714	8 438	7 475	7 115	7 386	+4%
Totaal	66 706	66 100	65 960	68 424	70 696	+3%
	2012	2013	2014	2015	2016	
Hotels	12,9%	13,0%	12,6%	12,4%	11,8%	
Vakantieverblijven	3,6%	3,4%	3,6%	3,5%	3,4%	
Kampeerterreinen	0,5%	0,5%	0,5%	0,5%	0,6%	
Overige accommodatie	0,2%	0,2%	0,2%	0,2%	0,2%	
Restaurants	58,2%	58,9%	60,9%	62,3%	62,7%	
Catering	11,6%	11,3%	10,8%	10,7%	10,8%	
Drinkgelegenheden	13,1%	12,8%	11,3%	10,4%	10,4%	
Totaal	100%	100%	100%	100%	100%	

Bron: RSZ, toestand 30/06

Vacatures

Onderstaande tabel geeft de vacaturegegevens weer voor de horeca per subsector (periode 2012 - 2016).

Aantal ontvangen (vdab-)vacatures in het normaal economisch circuit in de horecasector per subsector 2012-2016

	2012	2013	2014	2015	2016	2015-2016
Hotels	1 941	1 659	1 567	1 743	1 928	+11%
Overige logies	678	496	372	1 173	918	-22%
Restaurants	5 484	5 531	5 046	5 411	6 142	+14%
Drankgelegenheden	756	839	812	854	1 062	+24%
Kantines & catering	1 489	1 353	984	1 138	1 157	+2%
Totaal	10 348	9 878	8 781	10 319	11 207	+9%
	2012	2013	2014	2015	2016	
Hotels	18,8%	16,8%	17,8%	16,9%	17,2%	
Overige logies	6,6%	5,0%	4,2%	11,4%	8,2%	
Restaurants	53,0%	56,0%	57,5%	52,4%	54,8%	
Drankgelegenheden	7,3%	8,5%	9,2%	8,3%	9,5%	
Kantines & catering	14,4%	13,7%	11,2%	11,0%	10,3%	
Totaal	100%	100%	100%	100%	100%	

Bron: VDAB

I. Aantal vacatures (in het 'normaal economisch circuit zonder uitzendopdrachten' en indien beschikbaar het aantal vacatures voor uitzendopdrachten) en aandeel in de sector

Aantal vacatures voor het jaar 2016

i. Spreiding over de betrokken sectoren

Regio	Antwerpen-Boom	Mechelen	Turnhout	Leuven	Vilvoorde	Brugge	Kortrijk-Roeselare	Oostende-Ieper	Aalst-Oudenaarde	Gent	St. Niklaas-Dendermonde	Limburg Oost	Limburg West	Buiten Vlaanderen	TOTAAL
NEC zonder uitzendopdr.	13	4	13	11	21	20	4	8	9	25	16	16	14	53	237
Uitzendopdrachten	2	2	101	1	6	5	22	2	10	8	3	6	3		176
TOTAAL	15	6	114	12	27	25	26	10	19	33	19	22	17	53	413

II. Evolutie van het aantal vacatures (in de tijd)

Jaartal	2013	2014	2015	2016
NEC zonder uitzendopdr.	933	957	997	1259
Uitzendopdr.	473	576	833	1011
TOTAAL	1406	1533	1830	2270

III. Spreiding van het aantal vacatures per provincie en/of regio

Regio	Antwerpen-Boom	Mechelen	Turnhout	Leuven	Vilvoorde	Brugge	Kortrijk-Roeselare	Oostende-Ieper	Aalst-Oudenaarde	Gent	St. Niklaas-Dendermonde	Limburg Oost	Limburg West	Buiten Vlaanderen	Totaal
NEC zonder uitzendopdr.	168	49	46	76	68	94	49	65	43	164	67	137	111	64	1259
Uitzendopdr.	39	33	125	34	42	67	123	46	43	259	48	54	56	3	1011
TOTAAL	207	82	171	110	110	161	172	111	86	423	115	191	167	67	2270

IV. Aantal niet werkende werkzoekenden

Beroep	Antwerpen-Boom	Mechelen	Turnhout	Leuven	Vilvoorde	Brugge	Kortrijk-Roeselare	Oostende-Ieper	Aalst-Oudenaarde	Gent	St. Niklaas-Dendermonde	Limburg Oost	Limburg West	TOTAAL
TOTAAL	501	109	94	103	227	80	114	110	86	206	97	87	96	1910



V. Knelpuntberoep i. Zo ja, duiding oorzaak (kwantitatief/kwalitatief)

Het beroep van medewerker fastfood behoort niet tot de knelpuntberoepen.

4. Samenhang



