

Functie-omschrijving

Medewerker Catering (m/v)

Doel van de functie

Het bereiden en presenteren van broodjes, snacks en andere (kleine) gerechten. Je bent bekend met de HACCP regels. Je hebt passie voor horeca en een hoog gevoel voor service. Verder ben je creatief en wil je van iedere dag iets bijzonders maken. Verder verricht je lichte administratieve taken zoals het bijhouden van de voorraad en het plaatsen van bestellingen.

Indien nodig, het warm ontvangen en begeleiden van bezoekers zodanig dat e.e.a. aangenaam, goed en ordelijk verloopt. Voorbereiden en serveren van consumpties zodanig dat aan het vereiste serviceniveau wordt voldaan. Verrichten van tussentijdse schoonmaakwerkzaamheden zodanig dat wordt voldaan aan eisen ten aanzien van netheid en hygiëne.

Taken

- Bereiden van broodjes, snacks en andere (kleine) gerechten;
- Voorbereiden en verstrekken van consumpties:
 - gereed maken van koffie, cake, belegde broodjes etcetera;
 - verrichten van serveerwerkzaamheden;
 - bijhouden van aantal geserveerde consumpties;
- Afruimen van tafels, afwassen (afwasautomaat) en het opbergen van serviesgoed en gereedmaken van de ruimten voor volgende dienst;
- Verrichten van diverse dagelijkse schoonmaakwerkzaamheden:
 - schoonhouden van keuken en keukenapparatuur;
 - nalopen van sanitaire voorzieningen;
- Lichte administratieve taken (voorraadbeheer en plaatsen van bestellingen);
- Ontvangen en te woord staan van families cq. nabestaanden en zorgen voor begeleiding naar ontvangruimtes en familiekamers;
- Rapporteert aan de locatiemanager.

Verantwoordelijkheden

- Verrichten van eenvoudige uitvoerende werkzaamheden, veelal met een routinematig karakter;
- Verantwoordelijk voor warm ontvangst;
- Hygiënisch werken.

Salarisschaal CAO Crematoria

3

Functie-eisen:

VMBO-niveau
Dienstverlenende instelling
Betrokkenheid
Empatisch

Oog voor hygiëne en netheid
Representatief
Flexibel

Bijzonderheden

Werkzaamheden worden veelal staand en lopen uitgevoerd.

Woonlocatie

Maximaal 20 kilometer van Uithoorn