

OPLEIDINGENSTRUCTUUR MEDEWERKER SNACKBAR-TAVERNE

1. BESCHRIJVING

Referentiekaders:

WELZIJN OP HET WERK

Beroepsprofielen

(SERV, oktober 2004)

HORECASECTOR

Beroepenstructuur

(SERV/Centrum voor Vorming en Vervolmaking in de Horecasector, april 2000)

UITBATER SNELRESTAURATIE

Profiel

(SERV/sociaal Waarborgfonds Horeca, november 1998)

De medewerker snackbar-taverne verzorgt de keukenbereidingen, de bardienst en de bediening van de klanten in een snackbar-taverne. In een sneldienstrestaurant past hij sneldienstrestaurantietechnieken toe en bedient de klanten.

De opleiding **Medewerker snackbar-taverne** bestaat uit 2 modules:

Snackbar-taverne

Sneldienstrestaurantie



Voor elke module die men met vrucht heeft gevolgd, wordt een deelcertificaat uitgereikt.
Voor elke opleiding die men met vrucht heeft gevolgd, wordt een certificaat uitgereikt.

2. MODULES

Module Snackbar-taverne

veilig, hygiënisch en milieubewust werken conform welzijn op het werk en de geldende regelgevingen zoals:

- ergonomisch werken
- economisch werken
- volgens regels van voedselveiligheid handelen
- voorschriften en instructies inzake veiligheid, hygiëne of milieu toepassen
- persoonlijke beschermingsmiddelen gebruiken
- werkplek en directe omgeving schoonhouden
- producten, apparatuur, machines en arbeidsmiddelen volgens voorschriften gebruiken
- apparatuur, machines en arbeidsmiddelen volgens voorschriften reinigen
- afval en restproducten beperken en volgens wettelijke voorschriften sorteren
- storingen of afwijkingen aan producten, apparatuur, machines of arbeidsmiddelen melden

noodzakelijke houdingen voor de uitoefening van het beroep aannemen zoals:

- zin voor samenwerking tonen
- zin voor verantwoordelijkheid tonen
- nauwkeurig werken
- doorzettingsvermogen tonen
- met tijds- en werkdruk omgaan
- opgelegde taken uitvoeren
- voorkomen verzorgen

functionele vaardigheden voor de uitoefening van het beroep toepassen zoals:

- informatie selecteren en verwerken
- dimensies meten en berekenen
- gewichtseenheden en inhoudsmaten omrekenen
- verhoudingen respecteren
- verbale en non-verbale communicatie toepassen
- rekenvaardigheden toepassen

eigen werkzaamheden organiseren

- eigen werkzaamheden voorbereiden
- eigen werkzaamheden uitvoeren
- eigen werkzaamheden evalueren
- eigen werkzaamheden bijsturen

volgens bedrijfseigen procedures keuken in snackbar-taverne toepassen

- klantgericht werken
- voedingsmiddelen volgens FIFO en hygiënische voorschriften opslaan
- recepturen volgen
- groenten en fruit versnijden
- diverse snacks zoals salades, pasta's, eierbereidingen, croques, broodjes, ... bereiden
- tearoombereidingen klaarmaken
- regeneratietechnieken toepassen
- maaltijdcomponenten portioneren
- elementaire dresseertechnieken toepassen
- keuken onderhouden en reinigen
- vaat organiseren en uitvoeren

volgens bedrijfseigen procedures bediening en bardienst in snackbar-taverne uitvoeren

- klantvriendelijk handelen
- klanten verwelkomen
- bestellingen opnemen en doorgeven

- dranken klaarzetten
- dranken en gerechten opdienen
- toog opruimen en reinigen
- tafels afruimen en reinigen
- kassawerk uitvoeren
- zaal en meubilair onderhouden en schoonhouden

De beroepsgerichte vorming kan enkel gerealiseerd worden door middel van het geïntegreerd doorlopen van de component leren en de component werkplekleren.

Module Sneldienstrestauratie

veilig, hygiënisch en milieubewust werken conform welzijn op het werk en de geldende regelgevingen zoals:

- ergonomisch werken
- economisch werken
- volgens regels van voedselveiligheid handelen
- voorschriften en instructies inzake veiligheid, hygiëne of milieu toepassen
- persoonlijke beschermingsmiddelen gebruiken
- werkplek en directe omgeving schoonhouden
- producten, apparatuur, machines en arbeidsmiddelen volgens voorschriften gebruiken
- apparatuur, machines en arbeidsmiddelen volgens voorschriften reinigen
- afval en restproducten beperken en volgens wettelijke voorschriften sorteren
- storingen of afwijkingen aan producten, apparatuur, machines of arbeidsmiddelen melden

noodzakelijke houdingen voor de uitoefening van het beroep aannemen zoals:

- zin voor samenwerking tonen
- zin voor verantwoordelijkheid tonen
- nauwkeurig werken
- doorzettingsvermogen tonen
- met tijds- en werkdruk omgaan
- opgelegde taken uitvoeren
- voorkomen verzorgen

functionele vaardigheden voor de uitoefening van het beroep toepassen zoals:

- informatie selecteren en verwerken
- dimensies meten en berekenen
- gewichtseenheden en inhoudsmaten omrekenen
- verhoudingen respecteren
- verbale en non-verbale communicatie toepassen
- rekenvaardigheden toepassen

eigen werkzaamheden organiseren

- eigen werkzaamheden voorbereiden
- eigen werkzaamheden uitvoeren
- eigen werkzaamheden evalueren
- eigen werkzaamheden bijsturen

volgens bedrijfseigen procedures sneldienstrestauratietechnieken toepassen

- klantgericht werken
- stockagetechnieken toepassen
- productfiches gebruiken
- sneldienstrestauratietoestellen en -machines gebruiken
- halffabricaten verwerken
- convenienceproducten verwerken
- bereide maaltijdcomponenten verwerken
- maaltijdcomponenten regenereren
- dresseertechnieken toepassen
- sneldienstrestaurant onderhouden en reinigen

volgens bedrijfseigen procedures klanten in sneldienstrestauratie bedienen

- klantvriendelijk handelen
- klanten begroeten en onthalen
- bestellingen opnemen en doorgeven
- snacks verpakken
- kassawerk uitvoeren
- klachten afhandelen

De beroepsgerichte vorming kan enkel gerealiseerd worden door middel van het geïntegreerd doorlopen van de component leren en de component werkplekleren.