

Keukenhulp II

Context

De **keukenhulp II** verricht **ondersteunende** (schoonmaken, afwassen, aanvullen voorraden) en **voorbereidende** (snijden/portioneren van producten t.b.v. mise en place) **werkzaamheden** in de keuken. Functiehouder heeft een vakinhoudelijk leidinggevende.

Resultaatprofiel

TOEGEVOEGDE WAARDE	RESULTAATINDICATOREN
Ondersteuning, voorbereiding en uitvoering Collega's zijn ondersteund bij voorbereidende en eenvoudige uitvoerende werkzaamheden, benodigde (hulp)middelen zijn klaargezet en, zo nodig, zijn voorraden in de keuken aangevuld. Producten zijn bewerkt voor uitgifte. Werkomgeving is tussentijds en naderhand schoongemaakt.	<ul style="list-style-type: none"> - volgens planning; - verbruikte hoeveelheden; - conform voorschriften (o.m. instructie, werkmethoden, HACCP en presentatie).
Opruim- en schoonmaakwerkzaamheden Leveringen zijn uitgepakt en er is assistentie geleverd bij de opslag van de leveringen. De keuken is schoongehouden, gereedschappen, hulpmiddelen e.d. zijn afgewassen en (keuken)afval is verzameld en afgevoerd	<ul style="list-style-type: none"> - conform planning/rooster; - conform veiligheidsvoorschriften; - conform HACCP.

Bezwarende omstandigheden

- krachtsinspanning bij het tillen van (dozen met) producten;
- lopend en staand en veelal plaatsgebonden werken;
- soms sprake van werkdruk bij pieken in het werkaanbod;
- kans op letsel door het hanteren van messen, bedienen van keukenapparatuur, branden aan hete delen en uitglijden over (natte/vette) vloeren.

Niveau-onderscheidende kenmerken

	-	KEUKENHULP I	KEUKENHULP II	+
Ondersteuning, voorbereiding en uitvoering	Geen referentiefunctie beschikbaar	<ul style="list-style-type: none"> - geen (directe) invloed op de kwaliteit van de ingrediënten en/of gerechten; - ondersteuning betreft algemene voorbereidende werkzaamheden zoals: <ul style="list-style-type: none"> . klaarzetten te gebruiken producten; . wassen van groenten en fruit; . aanvullen van voorraden; . e.d.; - werkt op basis van eenduidige aanwijzingen van collega's (wat, in welke volgorde te doen). 	<ul style="list-style-type: none"> - enige invloed op de kwaliteit van de ingrediënten en/of gerechten en daarmee op de spillage in de keuken; - ondersteuning is voorbereidend van aard en betreft werkzaamheden zoals: <ul style="list-style-type: none"> . snijden van ingrediënten; . maken van garnituren; . klaarzetten van kant en klare gerechtedeelten e.d.; . portioneren en zo nodig verpakken van (half)producten; . afbakken, opwarmen en doorgeefgereed maken van eenvoudige half- of eindproducten (soepen opwarmen, brood afbakken, borden garneren); - werkt op basis van toegewezen afgebakende onderdelen van de mise en place. 	Zie functieomschrijving en NOK kok
Opruim- en schoonmaakwerkzaamheden		<ul style="list-style-type: none"> - afwassen gebruikte pannen, handgereedschap e.d., schoonmaken van werkbanken en vloeren, afvoeren van afval. 	Aanvullend: <ul style="list-style-type: none"> - schoonmaken van keukenapparatuur en -machines. 	
Kennis en ervaring		<ul style="list-style-type: none"> - mbo 1 werk- en denkniveau; - kennis van bedrijfsspecifieke voorschriften; - kennis van hygiënevoorschriften. 	<ul style="list-style-type: none"> - mbo 1-2 werk- en denkniveau - enige ervaring in een (vergelijkbare) functie; - beheersing van de basale voorbereidende keukentechnieken. 	
Functiegroep		1	2 (referentie)	

RF249565/dr/sb/101024