|  |
| --- |
| **FA.02 MEDEWERKER CATERING II** |
| **Kennis en betekenisvolle ervaring**- (V)MBO werk en denkniveau;- kennis van relevante wet- en regelgeving (o.a. HACCP). |
| **Competenties/gedragsvoorbeelden** |
| **Resultaten realiseren (ontwikkelingsstap I)**Levert de afgesproken resultaten tijdig en volgens verwachting af. a. levert het werk af dat voldoet aan de afgesproken eisen; b. houdt vol tot zijn/haar werk af is; c. zorgt ervoor dat hij/zij de gestelde verwachtingen begrijpt; d. komt afspraken na en meldt tijdig wanneer het afgesproken resultaat niet haalbaar is.  |
| **Klantgericht/omgevingsgericht handelen (ontwikkelingsstap I)**Verleent diensten volgens de gemaakte afspraken en procedures. a. is bereikbaar en toont interesse in de ander;b. behandelt iedereen met respect en neemt diens vragen serieus; c. beantwoordt de vragen tijdig en geeft daarbij voldoende informatie; d. maakt duidelijke afspraken en komt gemaakte afspraken na. |
| **Nauwkeurig werken (ontwikkelingsstap I)**Werkt volgens de geldende procedures en richtlijnen. a. houdt orde: archiveert en gooit weg; b. levert correcte en volledige output; c. controleert het eigen werk op onvolkomenheden en laat het indien nodig door anderen controleren.  |

*Dit document (functie-eisen en competentieprofiel) heeft geen invloed op het functieniveau*