|  |
| --- |
| **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*