

Context

De functie is gepositioneerd binnen een sportbond die zich inzet voor (plm. 500) aangesloten verenigingen en (top)sporters (plm. 150.000) op het gebied van accommodatie, opleiding, promotie van de sport en sportontwikkeling (breedtesport). Daarnaast behartigt ze de belangen van de topsport ten behoeve van uitzendingen naar EK's, WK's en Olympische spelen. Er zijn in totaal ongeveer 75 medewerkers werkzaam bij de bond. Daarnaast zijn veel vrijwilligers actief in commissies en werkgroepen.

De afdeling facilitair is verantwoordelijk voor het onderhoud aan het eigen bedrijfspand, wagenpark- en terreinbeheer alsook de exploitatie van het eigen bedrijfsrestaurant. Binnen het restaurant worden lunchgerechten aan medewerkers verkocht. De producten worden grotendeels uitgifte-bereid aangeleverd. Een beperkt deel vergt nadere bewerking: verwarmen, afbakken, frituren, opmaken e.d. aan de hand van eenduidige instructies en gebruikmakend van keukenapparatuur. Afrekenen gebeurt via contante dan wel pinbetaling aan de kassa. Op aanvraag worden aanvullende cateringdiensten geleverd voor recepties en bijeenkomsten.

Doel

Verzorgen van dienstverlening op het gebied van catering aan medewerkers en gasten.

Rapportagestructuur

Direct leidinggevende: teamleider facilitair
Geeft leiding aan: niet van toepassing

Resultaat/bijdrage**Resultaatindicatoren**

1. Voorbereiding Door het inrichten en aanvullen van counters en uitgiftepunten zijn cateringfaciliteiten beschikbaar voor medewerkers/gasten.	<ul style="list-style-type: none"> - beschikbaarheid, tijdige aanvulling; - gewenste presentatie.
2. Uitgifte en bereiding Lunchgerechten zijn op aanvraag en/of ten behoeve van voorraad in de counter bereid en uitgegeven.	<ul style="list-style-type: none"> - juiste bereiding; - inspeland op klantwens; - tijdige uitgifte.
3. Kassa-afhandeling Te nuttigen lunchvoorzieningen zijn afgerekend met medewerkers en gasten gebruikmakend van kassavoorzieningen (contante en pinbetaling).	<ul style="list-style-type: none"> - aard en omvang verschillen verbruiken en betalingen.
4. Aanvullende cateringdiensten Conform afspraken zijn aanvullende cateringdiensten geleverd: <ul style="list-style-type: none"> - aanvullen van automaten (koffie, frisdrank, snacks, etc.); - bereiden van hapjes en uitserveren van drankjes en hapjes tijdens recepties; - klaarmaken van (vergader-)zalen (opstelling tafels, stoelen) en zorgen voor beschikbaarheid van consumptieartikelen (koffie, thee, fris). 	<ul style="list-style-type: none"> - aangevulde automaten; - conform gemaakte afspraken; - conform vergaderschema/-specificaties.
5. Een schone en hygiënische omgeving De eigen werkplekken, counters, (keuken)apparatuur en omgeving (tafels, vloeren e.d.) voldoen aan de eisen van schoon en hygiënisch.	<ul style="list-style-type: none"> - naleving eisen HACCP.
6. Registratie en beheer voorraden Verbruiken, voorraden en restanten zijn geregistreerd en benodigde voorraadaanvullingen zijn afgeroepen bij bekende leveranciers.	<ul style="list-style-type: none"> - juistheid, volledigheid, tijdigheid van registraties; - (tijdige) beschikbaarheid voorraden.

Bezwarende werkomstandigheden

- Krachtsuitoefening bij het tillen, verplaatsen van goederen. Lopend en staand werken bij uitgifte- en schoonmaakwerkzaamheden.
- Hinder van hitte (warmte-uitstraling), dampen van frituurinstallatie en vuil.
- Kans op letsel bij bereidingswerkzaamheden (hanteren van messen, branden aan hete delen).

KENMERK	-	MEDEWERKER CATERING I	MEDEWERKER CATERING II	MEDEWERKER CATERING III	+
Focus	Zie referentiefunctie en NOK facilitair medewerker	- Focus van de functie ligt op het verrichten van schoonmaak- en ondersteunende catering- en facilitaire werkzaamheden (o.a. verzorgen van consumpties tijdens bijeenkomsten/recepties, vullen van automaten, gereed maken van vergaderruimtes).	- Focus van de functie ligt op het verzorgen van dienstverlening op het gebied van catering aan medewerkers en gasten.	- Focus van de functie ligt op het plannen en coördineren van de dienstverlening op het gebied van catering aan medewerkers en gasten.	Zie referentiefunctie en NOK accommodatiebeheerder
Zelfstandigheid		- Functiehouders werkt onder direct toezicht van een meewerkend voorman.	- Functiehouders werkt zelfstandig, waarbij de leidinggevende (op afstand) te consulteren is.	- Gelijk aan II.	
Voorraadbeheer		- Signaleert benodigde voorraadaanvullingen richting de leidinggevende.	- Registreert verbruiken, signaleert benodigde voorraadaanvullingen en roept deze af bij bekende leveranciers.	- Roept op basis van verwachte gebruiken en actuele voorraden benodigde voorraden af bij bekende leveranciers; - levert input aan de leidinggevende over kwaliteit en aanbod van producten voor leveranciersevaluatie en -selectie.	
Planning en coördinatie		- Niet van toepassing.	- Werkt volgens aangereikte planning.	- Plant aanvullend geboekte cateringdiensten; - verdeelt werkzaamheden over de medewerkers, geeft instructies en toelichting en bewaakt voortgang en kwaliteit van uitvoering.	
Functiegroep		2	3	4	

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)

Leverd de afgesproken resultaten tijdig en volgens verwachting af.

- levert het werk af dat voldoet aan de afgesproken eisen;
- houdt vol tot zijn/haar werk af is;
- zorgt ervoor dat hij/zij de gestelde verwachtingen begrijpt;
- 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.

- is bereikbaar en toont interesse in de ander;
- behandelt iedereen met respect en neemt diens vragen serieus;
- beantwoordt de vragen tijdig en geeft daarbij voldoende informatie;
- maakt duidelijke afspraken en komt gemaakte afspraken na.

Nauwkeurig werken (ontwikkelingsstap I)

Werkt volgens de geldende procedures en richtlijnen.

- houdt orde: archiveert en gooit weg;
- levert correcte en volledige output;
- 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