

HULPKELNER



Beroep	Hulpkelner (in)
Departement	Bediening – Zaal, bediening banketten
Overeenstemming met ROME-fiche	G1803
Functiecategorie (Functieclassificatie volgens PC 302)	Categorie 2 – 202-205
Beschrijving	Onder het toezicht van de rangkelner werkt de hulpkelner mee aan de mise-en-place van het restaurant, de tafelschikking, de schoonmaak van de vloeren en andere voorbereidende werkzaamheden. Tijdens de dienst brengt hij brood en boter, ruimt hij af en verricht hij de taken volgens de instructies van zijn verantwoordelijke. Hij haalt gerechten af in de keuken en brengt deze naar de zaal en omgekeerd. Na afloop van de dienst helpt hij de tafels afruimen en de zaal te ordenen.
Taken	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Zorgt ervoor dat de zaal en het restaurantmateriaal netjes is: schoonmaak, mastiek van de glazen en het bestek <input type="checkbox"/> Schikt de restaurantzaal volgens het vastgelegde zaalplan. Legt linnen en dekt de tafels <input type="checkbox"/> Doet de mise-en-place van het bedieningsmateriaal en houdt zich bezig met de bevoorrading <input type="checkbox"/> Neemt tijdens de dienst de jassen van de klanten aan, dient de gerechten op en ziet erop toe dat de klant niets tekortkomt (brood, boter, ...) en ruimt af <input type="checkbox"/> Kan de bestelling opnemen en de klant helpen om zijn keuze te maken <input type="checkbox"/> Ruimt na de dienst de tafels af, doet de mise-en-place voor de volgende dienst en bergt het bedieningsmateriaal op <input type="checkbox"/> Leeft de verplichtingen m.b.t. het milieu na
Kennis/Vaardigheden	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Kennis van de technische handelingen van de mise-en-place en de bediening <input type="checkbox"/> Kennis van het materiaal en de producten (alook de woordenschat) <input type="checkbox"/> Kennis van de regels van de bediening en volgorde <input type="checkbox"/> Behendigheid (dragen van gerechten, schotels, borden) <input type="checkbox"/> Kennis en naleven van hygiënevoorschriften en voedselveiligheidsnormen (HACCP) <input type="checkbox"/> Een verzorgd voorkomen en een onberispelijke persoonlijke hygiëne <input type="checkbox"/> Klantgericht <input type="checkbox"/> In team kunnen werken <input type="checkbox"/> Respect voor de hiërarchie

	<input type="checkbox"/> Leergierig <input type="checkbox"/> Flexibel op het vlak van uurroosters <input type="checkbox"/> Algemene talenkennis (Frans, Engels)
Diploma/Verwachte opleiding	<p>Om deze functie uit te oefenen is een opleiding nodig.</p> <p>De mogelijke opleidingen zijn:</p> <input type="checkbox"/> Studies secundair onderwijs (volledig leerplan): richting hotel <input type="checkbox"/> Deeltijds secundair onderwijs (CEFA en EFPME) <input type="checkbox"/> Volwassenenonderwijs <input type="checkbox"/> Specifieke beroepsopleidingen (professioneel referentiecentrum voor de horeca, Horeca Vorming, instellingen voor socioprofessionele inschakeling, praktijkgerichte opleidingen)
Plaats van tewerkstelling	Restaurant, gastronomisch restaurant, hotel, brasserie, mobiele restauratie (trein, boot, ...)
Arbeidsvoorwaarden	<input type="checkbox"/> Onderbroken dienst of doorlopende dienst <input type="checkbox"/> Variabel uurrooster <input type="checkbox"/> Weekends en feestdagen <input type="checkbox"/> Rechtstaand werk <input type="checkbox"/> Lasten dragen <input type="checkbox"/> Uniform dragen of kledingvoorschriften volgen
Loonvoorwaarden	<input type="checkbox"/> Maandelijks minimumloon: 1.728,83 euro bruto (38 uur/week)
Mogelijke loopbaanevolutie	<input type="checkbox"/> 1/2 rangkelner, rangkelner