Barista II

Context

De **barista II** is verantwoordelijk voor het **bereiden en serveren van (complexe) koffiedranken** en de verkoop van aanverwante artikelen/dranken. Hij/zij doet, als meewerkend voorman, zelf ook de **machine-instellingen, voorbereiding** (voorraadaanvulling, representatief maken/houden bardeel) en verzorgt de afrekening. Vanuit zijn rol/positie is hij/zij het visitekaartje van de organisatie en te typeren als de **gastheer en adviseur** (bij keuzes) van de gasten en is verantwoordelijk voor kennisdeling en -ontwikkeling in de eigen organisatie ten aanzien van het vakgebied. Functiehouder heeft een vakinhoudelijk leidinggevende.

Resultaatprofiel

TOEGEVOEGDE WAARDE	RESULTAATINDICATOREN
Voorbereiding Voorafgaand aan de werkzaamheden zijn benodigde (hulp)middelen en grondstoffen klaargezet en, zo nodig, zijn voorraden in de koffiebar aangevuld. De koffiemachines en hulpmiddelen zijn ingesteld en afgesteld op basis van recepturen en grondstofsoort/-kwaliteit. De (gasten)ruimten zijn voor opening opgeruimd of weer gereedgemaakt voor nieuw gebruik en de ontvangst van gasten.	- juiste, tijdige en volledige voorbereiding; - stabiliteit eindproduct; - voldoende buffetvoorraad; - volgens voorschriften (o.m. instructie, werkmethoden, HACCP en presentatie).
Koffiebereiding en -servering Gasten zijn ontvangen en bestellingen zijn opgenomen waarbij informatie en advies is gegeven over verschillende soorten koffie en aanverwante artikelen. Bestellingen zijn zelf klaargemaakt door instelling van de machine (maalfijnheid, doorlooptijd, dosering, temperatuur, druk), en toepassen van (complexe) latte-art en/of etching.	- (aanvullende) omzet; - klanttevredenheid (sfeer, service, e.d.); - consistentie eindproduct; - volgens receptuur (ingrediënten en bereidingsparameters); - volledigheid en juistheid van verstrekte informatie.
Kassa- en verantwoordingswerkzaamheden Consumpties zijn afgerekend met gasten, gebruikmakend van kassavoorzieningen (contante en pinbetaling). De kassa is gecontroleerd, afgedragen en verantwoord.	- correct gebruik kassa; - kasverschillen; - adequate uitleg van verschillen.
Opruim- en schoonmaakwerkzaamheden De koffiebar, machines, hulpmiddelen en -apparatuur zijn schoongemaakt en het afval is afgevoerd. De werkomgeving is gereinigd en voldoet aan de eisen van schoon en hygiënisch.	- opgeruimde en schone koffiebar/omgeving; - volgens HACCP; - volgens voorschriften.
Kennisdeling en -ontwikkeling Ontwikkelingen op het barista-vakgebied zijn actief gevolgd en mogelijke toepassingen voor de eigen onderneming zijn verzameld. Voorstellen voor aanpassing/verbetering van koffierecepten zijn gedaan en nieuwe recepten en bereidingsinstructies zijn uitgewerkt dan wel overgedragen aan collega's.	- actualiteit kennis/kunde; - inzicht in ontwikkelingen; - kwaliteitsniveau medewerkers na instructie.

Bezwarende omstandigheden

- krachtsinspanning bij het bevoorraden van de koffiebar;
- lopend en staand, soms plaatsgebonden werken, repeterende pols- en schouderbewegingen bij gebruikmaking pistonmachine;
- soms sprake van werkdruk bij pieken in het werkaanbod.

Niveau-onderscheidende kenmerken

	-	BARISTA I	BARISTA II	+
Inhoudelijke bijdragen	Zie functieomschrijving en NOK medewerker bediening	- voorbereiden, bereiden en serveren van koffie en aanverwante producten, kassa- en verantwoordingswerkzaamheden en opruim- en schoonmaakwerkzaamheden.	Aanvullend: - fungeren als meewerkend voorman (operationeel bijsturen, stellen van prioriteiten, geven van aanwijzingen en instructies); - verzorgen kennisdeling en -ontwikkeling (trends en ontwikkelingen, leveren input menu aanpassingen en bereidingsinstructies, overdragen aan en inwerken van medewerkers.	Zie functieomschrijving en NOK barkeeper allround medewerker bediening
Kaders		- beschikbare en gekende specificaties en werkinstructies.	Aanvullend: - anticiperen op situationele omstandigheden zoals drukte, grondstofkwaliteit (o.m. door machine instellingen) weersinvloeden; - leveren van input voor aanpassing specificaties en werkinstructies.	
Complexiteit vaardigheid		- basisvaardigheden in ‘latte-art’ en ‘etching’.	- hoog technisch vaardigheidsniveau in ‘latte-art’ en ‘etching’.	
Kennis en ervaring		- mbo 2 werk- en denkniveau; - kennis van HACCP en allergenen; - enige ervaring in een soortgelijke functie in een hospitality-omgeving.	- mbo 2-3 werk- en denkniveau; - aanvullende cursussen gericht op koffiebereiding; - SCA coffee skills diploma; - inzicht in trends en ontwikkelingen in het vakgebied; - ruime ervaring in de functie van barista in een hospitality-omgeving.	
Functiegroep		**3**	**4 (referentie)**	

RF249668/dr/sb/091024