# Allround medewerker fastservice II

## Context

De **allround medewerker fastservice II** komt voor in het fastservice-bedrijf dat gekenmerkt wordt door een snelle en eenvoudige service. Er is sprake van een **vast pakket standaardgerechten**, waarbij half- en/of eindproducten afgewerkt worden door middel van eenvoudige bewerkingen. De allround medewerker fastservice II **stuurt de medewerkers vaktechnisch aan** in de keuken en/of aan de counter en **werkt zelf mee**. Functiehouder heeft een vakinhoudelijk leidinggevende.

## Resultaatprofiel

| TOEGEVOEGDE WAARDE | RESULTAATINDICATOREN |
|---|---|
| **Vaktechnisch aansturen**<br>Medewerkers zijn aangestuurd, begeleid en gecorrigeerd en nieuwe medewerkers getraind. Indien nodig is er meegewerkt in de keuken/aan de counter. De voortgang, uitvoeringskwaliteit, huisregels, naleving van voorschriften e.d. zijn gemonitord en indien nodig gecorrigeerd. Vragen en klachten zijn afgehandeld en kortetermijnbezettingsproblemen en dagelijkse problemen zijn opgelost. Bij grote of terugkerende problemen is een leidinggevende ingeschakeld. | - gasttevredenheid (speed of service, benadering e.d.);<br>- omvang kasverschillen;<br>- (verhoging) gemiddelde bonwaarde;<br>- (verhoging) aantal pintransacties;<br>- omvang verbruik (foute bereiding, over de houdbaarheidstijd e.d.);<br>- conform voorschriften (o.m. instructie, receptuur, werkmethoden, HACCP en presentatie). |
| **Beheer verkooppunt**<br>Dagelijkse werkzaamheden zijn voorbereid; apparatuur is gecontroleerd en klaargemaakt, er is voldoende werkvoorraad e.d.<br>Werkruimtes, counters, koel/vriescellen, apparatuur e.d. zijn opgeruimd (door collega's) en apparatuur zo nodig gedemonteerd t.b.v. schoonmaak of vervanging van verbruiksonderdelen.<br>Er is zorggedragen voor de netheid, uitstraling en correcte presentatie van het verkooppunt. | - uitstraling/netheid verkooppunt;<br>- functionerende apparatuur;<br>- volledige signalering manco's in leveringen;<br>- correctheid afsluiting/voorbereiding dienst. |
| **Informatie-uitwisseling en registratie**<br>Bij wisseling van dienst worden collega's geïnformeerd over eventuele bijzonderheden. Gegevens m.b.t. HACCP, gewerkte uren e.d. zijn geregistreerd, gecontroleerd en afgetekend op de daarvoor bestemde lijsten. Een dagrapport is aangemaakt, waarbij afdrachten en verschillen zijn gecontroleerd.<br>Gegevens zijn bijgehouden en dienen als input voor rapportages/overzichten, die zijn toegelicht aan/besproken met de chef. | - correctheid overdracht/voorbereiding volgende dienst;<br>- tijdige signalering afwijkingen;<br>- aantal en omvang kasverschillen. |

## Bezwarende omstandigheden

- krachtsinspanning bij het tillen of verplaatsen van dozen halffabricaten;
- lopend en staand en soms plaatsgebonden werken;
- hitte (warmte-uitstraling) bij het werken aan kooktoestellen;
- soms sprake van werkdruk bij pieken in het werkaanbod;
- kans op letsel door het branden aan hete delen en uitglijden over (natte/vette) vloeren.

## Niveau-onderscheidende kenmerken

| | - | ALLROUND MEDEWERKER FASTSERVICE I | ALLROUND MEDEWERKER FASTSERVICE II | + |
|---|---|---|---|---|
| **Aantal medewerkers** | Zie functieomschrijving en NOK medewerker fastservice | Geeft (tijdens shift) vaktechnisch leiding aan:<br>- 2 tot 5 (parttime) medewerkers. | Geeft (tijdens shift) vaktechnisch leiding aan:<br>- 5 tot 15 (parttime) medewerkers. | Zie functieomschrijving en NOK bedrijfsbeheerder |
| **Scope** | | - deel van het proces (counter of keuken) tijdens een dienst;<br>- nadruk ligt op meewerken. | - alle processen tijdens de dienst;<br>- nadruk ligt op aansturen en coördineren. | |
| **Zelfstandigheid** | | - krijgt personeelsplanning aangereikt, kortetermijn-bezettingsproblemen worden opgelost door chef;<br>- kan over het algemeen terugvallen op de chef bij zich voordoende problemen. | - volledig verantwoordelijk voor de kwaliteit en voortgang in de vestiging tijdens de dienst;<br>- is tijdens zijn dienst veelal de hoogste in rang en dient de lopende problemen op te lossen;<br>- bij problemen die zich al eerder hebben voorgedaan stuurt hij bij op basis van de eerdere ervaring of oplossingsrichting, in alle overige situaties 'parkeert' hij (afhankelijk van de urgentie) het probleem en/of informeert hij de chef/eigenaar direct. | |
| **Kennis en ervaring** | | - mbo 2-3 werk- en denkniveau;<br>- meerjarige ervaring als medewerker in een fastfood-omgeving. | - mbo 3 werk- en denkniveau;<br>- enige ervaring in het aansturen van de dagelijkse gang van zaken in een fastfood-omgeving;<br>- kennis van bedrijfsspecifieke en/of formule-voorschriften;<br>- overzicht over en beheersing van alle werkprocessen. | |
| **Functiegroep** | | **4** | **5 (referentie)** | |

RF249564/dr/sb/101024