Medewerker partycatering II

Context

De **medewerker partycatering II** is verantwoordelijk voor de **voorbereiding van feesten/partijen**, onder meer door het klaarzetten van aangevoerde materialen (meubilair, serviesgoed, hulpmiddelen e.d.) en opdekken van tafels. Tevens draagt hij/zij zorg voor een nette/opgeruimde omgeving. De medewerker partycatering II vervult een **assisterende rol tijdens de uitvoering** van feesten/partijen door onder meer het gereed maken en aanvoeren van bestellingen/dranken en afruimen van tafels. Functiehouder heeft een vakinhoudelijk leidinggevende.

Resultaatprofiel

TOEGEVOEGDE WAARDE	RESULTAATINDICATOREN
Voorbereiding party(ruimte(n)) Op de eventlocatie zijn werkzaamheden op basis van instructies en aanwijzingen met betrekking tot de opbouw en het gereed maken van de eventlocatie verricht, zoals: - uitladen van materialen uit vracht- of bestelauto; - gereed zetten van aangevoerd meubilair, serviesgoed, decoraties, hulpmiddelen e.d., in de aangegeven opstelling; - opdekken van tafels, inrichten van bars e.d. - aanvoeren (en gereedzetten/inschenken) van dranken.	- volgens aanwijzingen en richtlijnen betreffende opstelling/ dekking; - uiterlijke staat omgeving (opgeruimd, schoon); - conform voorschriften (o.m. instructie, werkmethoden, HACCP en presentatie).
Bedieningsassistentie Een optimale dienstverlening aan gasten is geleverd door het klaarmaken van bestellingen, inschenken van dranken, het aanvoeren van gerechten en dranken, afwassen/schoonmaken van serviesgoed voor directe hergebruik of het aanvullen van voorraden van uitgiftepunten.	- gasttevredenheid (benadering, advies, omgang, wijze van serveren); - naleving hygiënevoorschriften; - volledigheid en juistheid van verstrekte informatie.
Ontruiming en afbouw partyruimte(n)) Na afloop zijn partyruimte(n) ontruimt en afgebouwd door het afruimen van tafels, afvoeren van meubilair, serviesgoed, decoratie en gereed gemaakt voor retour transport.	- omvang schades/gebroken servies, etc.; - uiterlijke staat omgeving (opgeruimd, schoon); - conform voorschriften (o.m. instructie, werkmethoden, HACCP).

Bezwarende omstandigheden

- krachtsinspanning bij het tillen/verplaatsen van meubilair, bladen, stapels borden e.d.;
- lopend en staand werken; soms manoeuvrerend met borden/bladen;
- soms sprake van werkdruk bij pieken in het werkaanbod;
- kans op (hand- of vinger)letsel door beknelling of stoten.

Niveau-onderscheidende kenmerken

	-	MEDEWERKER PARTYCATERING I	MEDEWERKER PARTYCATERING II	+
Aard gastencontact	Geen referentiefunctie beschikbaar	- er is geen gastencontact.	- er is slechts in beperkte mate sprake van gastencontact (aanvoeren dranken).	Zie functieomschrijving en NOK allround medewerker partycatering
Aard van de werkzaamheden		- hoofdzakelijk gericht op voorbereiding (opbouwen, inrichten) en ontruimen en afbouwen van de faciliteiten.	Aanvullend: - assisteren bij bedieningswerkzaamheden.	
Kennis en ervaring		- mbo 1 werk- en denkniveau; - kennis en ervaring met bedrijfsspecifieke voorschriften.	- mbo 1-2 werk- en denkniveau; - kennis van en ervaring met bedrijfsspecifieke voorschriften.	
Functiegroep		**1**	**2 (referentie)**	

RF249492/dr/sb/101024