

FUNCTIEPROFIEL		
<p>Kenmerken van de referentiefunctie</p> <p>De keukenhulp II verricht ondersteunende (schoonmaken, afwassen, aanvullen voorraden) en voorbereidende (snijden/portioneren van producten t.b.v. mise en place) werkzaamheden in de keuken.</p> <p>Indeling wordt ondersteund door een NOK, waarin het verschil tussen groep 1 en 2 (referentie) wordt uitgewerkt.</p>		
<p>Organisatie</p> <p>Direct leidinggevende : vakinhoudelijk leidinggevende. Geeft leiding aan : niet van toepassing.</p>		
Resultaatgebieden	Taken	Resultaatindicatoren
1. Ondersteuning, voorbereiding en uitvoering	<ul style="list-style-type: none"> - ondersteunen van collega's bij voorbereidende en eenvoudige uitvoerende werkzaamheden; - klaarzetten van (hulp)middelen voor collega's; - aanvullen van voorraden in de keuken vanuit de opslag; - bewerken van producten voor uitgifte; - schoonmaken van de werkomgeving. 	<ul style="list-style-type: none"> - volgens planning; - verbruikte hoeveelheden; - conform voorschriften (o.m. instructie, werkmethode, HACCP en presentatie).
2. Opruim- en schoonmaakwerkzaamheden	<ul style="list-style-type: none"> - uitpakken van leveringen, assisteren bij de opslag; - afwassen van gereedschappen, hulpmiddelen en overig vaatwerk; - verzamelen en afvoeren van (keuken)afval. 	<ul style="list-style-type: none"> - conform planning/rooster; - conform veiligheidsvoorschriften; - conform HACCP.
<p>Bezwarende omstandigheden</p> <ul style="list-style-type: none"> - Krachtsinspanning bij het tillen van (dozen met) producten. - Lopend en staand, en veelal plaatsgebonden werken. - Soms sprake van werkdruk bij pieken in het werkaanbod. - Kans op letsel door het hanteren van messen, bedienen van keukenapparatuur, branden aan hete delen en uitglijden over (natte/vette) vloeren. 		
Datum: maart 2011	Functiegroep: 2 zie NOK-bijlage voor functiegroep 1.	

NB: Het functieniveau is uitsluitend gebaseerd op het functieprofiel

COMPETENTIEPROFIEL***Kennis en betekenisvolle vaardigheden***

- MBO niveau 1 - 2 werk- en denkniveau;
- kennis van bedrijfspecifieke voorschriften;
- toepassingsgerichte kennis van basale voorbereidende keukentechnieken.

Competenties / gedragsvoorbeelden

NB: De hieronder genoemde competenties en gedragsvoorbeelden zijn suggesties voor gewenst gedrag behorende bij een adequate uitoefening van de referentiefunctie. Evenals het functieprofiel is het aan te bevelen om het competentieprofiel aan te passen aan de van toepassing zijnde bedrijfssituatie. Gebruik hiervoor de competentiebibliotheek zoals opgenomen op de indelingswebsite en/of een ander competentiewoordenboek.

Betrokkenheid:

- is trots op zijn bedrijf en de eigen bijdragen daarin;
- spreekt positief over zijn bedrijf;
- voelt zich prettig bij de waarden en normen van het bedrijf.

Doorzettingsvermogen:

- zet uit eigen beweging door bij beletsel en hindernissen;
- heeft een lange adem;
- houdt vol tot het doel bereikt is.

Inzet tonen:

- is bereid om alles aan te pakken;
- is niet tevreden met een gemiddelde prestatie;
- stopt pas als het werk klaar is;
- neemt verantwoordelijkheid voor het eigen werk.

Samenwerken:

- stelt het gezamenlijke belang boven het eigen belang;
- helpt collega's ook zonder dat ze er om vragen;
- gaat uit van het motto 'vele handen maken licht werk';
- heeft een prettige en plezierige omgang met collega's.