# Allround medewerker foodservice

## Beroepsbeschrijving

De allround medewerker foodservice werkt in horecabedrijven waarbij de verblijfsduur van de gast relatief kort is, waar gasten verwachten dat de service correct en snel is en waar de medewerkers contact hebben met de gast en tegelijkertijd bestellingen geheel of gedeeltelijk klaarmaken, samenstellen of verzamelen. Voorbeelden hiervan zijn buffetrestaurants, bedrijfsrestaurants, cafetaria's, cateringbedrijven, fastfoodrestaurants, lunchrooms, dark kitchens en pannenkoekenrestaurants. De focus ligt op systeemgastronomie, waarbij de meeste processen gestandaardiseerd, geautomatiseerd en data-gedreven zijn. De allround medewerker foodservice richt zich voornamelijk op het bereiden en verkopen van snelle standaardgerechten. Dit vraagt om een proactieve, servicegerichte en flexibele beroepshouding, waarbij teamwork en efficiëntie centraal staan. De allround medewerker foodservice voert naast uitvoerende ook coördinerende werkzaamheden uit, zoals het controleren van de kwaliteit, het bevorderen van de efficiëntie en kostenbeheersing en het bereiken van vooraf gestelde (commerciële) doelen. Hiervoor is een commerciële, operationele beroepshouding en persoonlijke effectiviteit nodig. Bij het begeleiden van nieuwe en/of lerende medewerkers toont de allround medewerker foodservice enthousiasme voor het vak en bereidheid om anderen het vak te leren. Daarnaast aanvaardt die zelf leiding en volgt die bij de uitvoering van opdrachten instructies en aanwijzingen van de manager op.

## Kerntaken en werkprocessen

**Bereidt (componenten van) gerechten**

- Bereidt (componenten van) gerechten
- Maakt mise en place
- Maakt schoon en ruimt op
- Past (componenten van) gerechten aan
- Werkt (componenten van) gerechten voor uitgifte af

**Beheert voorraden**

- Controleert en/of bestelt voorraden
- Ontvangt en controleert bestellingen
- Slaat geleverde bestellingen op

**Verleent gastvrijheid**

- Bereidt gastgerichte werkzaamheden voor
- Draagt bij aan een gastgerichte beleving
- Draagt bij aan een sociaal en fysiek veilige werkomgeving
- Evalueert de (eigen) werkzaamheden
- Rondt gastgerichte werkzaamheden af

**Verkoopt en distribueert bestellingen**

- Distribueert bestellingen
- Verkoopt bestellingen

**Coördineert keuken- en verkoopwerkzaamheden**

- Coördineert verkoop en distributie
- Instrueert en begeleidt medewerkers
- Plant en verdeelt werkzaamheden
- Voert dag-administratie uit

Sectorkamer voedsel, groen en gastvrijheid

**Crebo**
27063

**Niveau**
3

In deze leaflet beschrijven we de inhoud van een mbo-beroep. Zo weet u wat u van iemand mag verwachten die gediplomeerd is in dit vakgebied.