Manager foodservice

Beroepsbeschrijving

De manager 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 manager foodservice heeft een coördinerende en leidinggevende rol, is verantwoordelijk voor de uitvoering van alle werkzaamheden in de keuken en in de omgeving waar gasten verblijven en overziet alle processen in het bedrijf. De verschillende complexe taken voert de manager foodservice naast elkaar uit, waarbij die overzicht houdt over het geheel en begrijpt hoe de verschillende factoren elkaar beïnvloeden. De manager foodservice treedt in diverse situaties, vanwege het vaak onverwachtse karakter ervan, snel, daadkrachtig, flexibel en creatief op. Daarnaast beschikt de manager foodservice over sterke communicatieve vaardigheden om instructies duidelijk over te kunnen brengen. Verder zijn voor het werk van de manager foodservice een initiërende, commerciële, operationele beroepshouding en persoonlijke effectiviteit nodig.

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

Geeft leiding aan medewerkers

- Plant en verdeelt werkzaamheden
- Stuurt medewerkers aan
- Voert gesprekken en overleg met medewerkers

Voert beheers- en bedrijfsvoeringstaken uit

- Begroot financiën en bewaakt budgetten
- Maakt een operationeel plan
- Stuurt bij op basis van data
- Voert dag-administratie uit

Sectorkamer voedsel, groen en gastvrijheid

Crebo
27066

Niveau
4

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.