



Onbezorgde gastvrijheid

FUNCTIEOMSCHRIJVING MEDEDWERKER BEDIENING

Kenmerken:

- Bedieningswerkzaamheden (opnemen, serveren en afrekenen van bestellingen, afruimen)
- Gastencontact is informerend en gericht op dienstbetoon.

Directe chef:

supervisor

Geeft leiding aan:

niet van toepassing

BELANGRIJKSTE TAKEN EN VERANTWOORDELIJKHEDEN

1. Bedienen van gasten in (het toegewezen gedeelte van) het bedrijf. Daartoe o.m.:
 - opnemen van bestellingen en geven van informatie; raadplegen van de manager of de keuken over bijzondere wensen van gasten; doorgeven van bestellingen aan keuken of buffet;
 - zo nodig zelf klaar maken van eenvoudige bestellingen (als dranken en/of kleine gerechten/snacks);
 - aanvoeren en serveren van bestellingen;
 - opmaken van rekening en afrekenen met gasten;
 - afruimen van tafels.
2. Verrichten van werkzaamheden met betrekking tot voorbereiding van de bediening zoals bijvoorbeeld:
 - verzorgen van mise en place, dekken/klaarmaken van tafels e.d.;
 - opruimen/schoonmaken van publieksruimten en werkruimten.
3. Overige werkzaamheden zoals bijvoorbeeld:
 - controleren, afdragen en verantwoorden van ontvangen gelden;
 - assisteren bij de opbouw van en bedienen tijdens recepties en partijen;
 - overige, met het bovenstaande verband houdende, werkzaamheden in opdracht van de leidinggevende.

OVERIGE INFORMATIE EN BEZWARENDE OMSTANDIGHEDEN

- Soms geven van feitelijke informatie aan gasten in een vreemde taal.
- Naleven van de voorschriften op het gebied van veiligheid, Arbo, HACCP en werk- en presentatiemethoden (huisstijl).
- Krachtinspanning bij het tillen van 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 letsel door het branden aan warme/hete borden, schalen e.d.