

Functieprofiel keuken

1. Keukenhulp Ondersteunen in de maaltijdbereiding.
2. Snijden, wassen en portioneren van producten.
3. Afwegen, mengen en klaarzetten van ingrediënten.
4. Opwarmen, ontdooien en afbakken van producten voorafgaand aan bereiding.
5. Klaarmaken van eenvoudige gerechten, bijvoorbeeld soepen, sauzen en desserts.
6. Klaarmaken van koude of warme bereidingen
7. Naleven van menu en recepturen.
8. Opruimen en schoonhouden van de werkomgeving.
9. Afwassen van pannen, ketels, werkbladen, keukenmachines en andere apparaten.
10. Opruimen van gebruikte materialen en ingrediënten.
11. Afvoeren van afval uit de keuken.
12. Vegen en dweilen van de vloer.
13. Inspecteren en bijhouden van de voorraad.
14. Zorgdragen voor juiste bewaring van producten.
15. Uitpakken en verwerken van leveringen.
16. Hygiëne na leven volgens HACCP-Regels.