

Medewerker Horeca	
Omschrijving van de functie	Als Medewerker Horeca werk je in het team Horeca met de Manager Horeca als jouw leidinggevende. Je bent dagelijks bezig met de gang van zaken en voortgang in de keuken van de locatie. Je zorgt dat gerechten bereid worden en dat de voorraad op orde is, zodat alle klanten op hygiënische en vriendelijke wijze de bestelling krijgen.
Kernwaarden	<p><i>Klantgericht</i> Jij zorgt ervoor dat alle klanten op een vriendelijke manier begroet en geholpen worden, en zorgt dat de bestellingen netjes bij de klanten komen.</p> <p><i>Ondernemend</i> Jij helpt je team als dit nodig is en lost kleine storingen zelf op.</p> <p><i>Professioneel</i> Jij zorgt ervoor dat de locatie schoon blijft en geeft meldingen van klanten door aan je leidinggevende.</p> <p><i>Innovatief</i> Jij denkt mee hoe de kwaliteit van gerechten te verbeteren.</p>
Taken	<ul style="list-style-type: none"> • Dagelijks contact met en bedienen van klanten op de locatie; • Schoonmaken van de locatie en keukenapparaten; • Zelfstandig oplossen van kleine storingen; • Voorbereidende werkzaamheden zoals wassen, snijden, (voor)koken, mengen of roeren; • Beoordelen van de kwaliteit van de te gebruiken producten (versheid, houdbaarheid); • Uitvoeren van bereidingen en het bewaken/controleren van de kwaliteit, gaarheid, smaak, kleur en vloeibaarheid; • Doorgeven van bestellingen door het uitvoeren van à la minute-kookwerkzaamheden, portioneren en garneren; • Aanwijzingen en instructies geven aan de hulpkrachten; • Doorgeven van bijzonderheden over de planning of het rooster; • Zorgen dat de voorschriften op het gebied van veiligheid, HACCP en Arbo nageleefd worden.

PLEK IN DE ORGANISATIE (Opstelling)	
Afdeling (Team)	Binnen de afdeling Binnensport zijn de teams Horeca en Facilitair ondergebracht, om nog meer in te spelen op de wensen van klanten en de dienstverlening te verbeteren. De hoofdtaken van het team Horeca zijn het beheren van de keuken, bediening, kwaliteitsverbetering, en het bedenken van nieuwe concepten.
Leidinggevende (Aanvoerder)	Coördinator Horeca
Werkt veel samen met	Manager Horeca, Locatiemanager C, en Zwembad- en sporthalpersoneel

(Teamspel / Teamgenoten)	
---------------------------------	--

VAKKENNIS en VAARDIGHEDEN	
Werk- en denkniveau	MBO
Verplichte kwalificaties	SVH diploma en certificaat HACCP
Vaardigheden	<ul style="list-style-type: none"> • Flexibele beschikbaarheid en maximale inzet • Betrokken • Zelfstandig werken • Representatief • Samenwerken • Communicatief vaardig (Nederlandse taal)

Opmerkingen
De Medewerker Horeca wordt in het gemeentelijke functiehandboek ingedeeld onder Uitvoering, Medewerker A in schaal 3.