



Bijlage 3.4 Functieomschrijvingen

Algemene eisen	
	Alle ingehuurse Uitzendkrachten hebben een servicegerichte grondhouding en zijn representatief. Onder 'representatief' verstaat de Opdrachtgever dat de medewerker zich zowel in uiterlijk als in het gedrag bewust toont van de taak waarvoor ze worden ingezet en zich realiseert in deze rol het visitekaartje van de Opdrachtgever te zijn.
Voorkomen	De uitzendkracht: <ul style="list-style-type: none">• ziet er neutraal, ingetogen en verzorgd uit, met het oog op brede publieke acceptatie;• is niet onder invloed zijn van verdovende middelen of alcohol;• eet en/of drinkt niet gedurende contact met bezoekers;• gedraagt zich gastvrij, beleefd en vriendelijk gedurende de uitvoering van de werkzaamheden;• hanteert maatschappelijk correct taalgebruik;• heeft geen zichtbare piercings in het gelaat;• heeft geen aanstootgevende tatoeages in het gelaat en iets boven de kraag;• heeft lange haren netjes opgestoken of bij elkaar gebonden.
Competenties	De uitzendkracht: <ul style="list-style-type: none">• spreekt standaard Nederlands en is de Engelse taal machtig,• is een meedenker en neemt initiatief,• is klantgericht, stressbestendig, werkt goed samen,• heeft empathische vermogen.

Functie 1: Zelfstandig werkend kok, schaal 5 CAO Rijk	
Functieomschrijving	De zelfstandig werkend kok dient zelfstandig te kunnen werken, waaronder: <ul style="list-style-type: none">• Mise en place maken voor alle keukens• Zelfstandig een buffet draaien (mise en place, uitgifte en directe communicatie met gasten)• Warme keuken: bereiden van maaltijdcomponenten• Koude keuken: bereiden van belegde broodjes, salades etc• Ledenrestaurant: al la carte bereiden van gerechten in een open keuken• Evenementenkeuken: voorbereiden en draaien van evenementencatering (borrels, lunches, diner (uitgeserveerd en buffet).
Functievereisten	<ul style="list-style-type: none">• Afgeronde koksopleiding op minimaal MBO-niveau 3;• Aantoonbaar gedegen kennis te hebben van HACCP, voedselveiligheid en allergenen conform de geldende wet- en regelgeving.
Kleding	<ul style="list-style-type: none">• Schone werkschoenen (veiligheidsschoenen) → dienen door het personeel/de Opdrachtnemer zelf te worden verzorgd.• De koksbroek- en buis worden door de Opdrachtgever verstrekt.



Functie 2: Zelfstandig werkend kelner, schaal 5 CAO Rijk	
Functieomschrijving	<p>De zelfstandig werkend kelner dient zelfstandig te kunnen werken in diverse locaties binnen de Tweede Kamer:</p> <ul style="list-style-type: none">• <u>Koffiecorner</u> (Statenlokaal & D3): kassawerkzaamheden, verkoop van dranken en voeding, lichte productiewerkzaamheden zoals afbakken van broodjes/koeken en het bereiden van belegde broodjes, baristawerkzaamheden en schoonmaakwerkzaamheden.• <u>Vergaderservice</u>: productie van bulk koffie en thee, afleveren van cateringbestellingen door het hele gebouw, verzorgen van lunches in de vergaderzalen, ophalen en (af)wassen van serveermateriaal en servies.• <u>Statenrestaurant</u> (freeflow): kassawerkzaamheden, aanvullen van dranken/servies/bestek/ glaswerk, schoonmaakwerkzaamheden en het bijstaan van collega's achter de buffetten.• <u>Ledenrestaurant</u>: kassawerkzaamheden, klaarmaken en serveren van koude en warme dranken, opnemen van bestellingen aan tafel met een handheld van à la carte gerechten, opdekken van tafels met linnen en gevouwen servet, uitserveren van gerechten aan tafel (bovenhands en onderhands met 3 borgen kunnen lopen), poleren van bestek en glaswerk.• <u>Partijenservice</u>: mis en place maken voor evenementen (tafelsetting, plateaus/glaswerk/dranken), uitvoeren van partij (uitserveren vanaf dienblad en debarrasseren, gebruik van de juiste draagtechnieken) en opruimen.
Functievereisten	<ul style="list-style-type: none">• Afgeronde horeca-opleiding op minimaal MBO-niveau 3,• Aantoonbaar gedegen kennis te hebben van HACCP; voedselveiligheid en allergenen conform de geldende wet- en regelgeving.
Kleding	<ul style="list-style-type: none">• Zwarte pantalon tot op de schoen (geen jeans);• Zwarte gesloten schoenen en zwarte sokken;• Witte blouse/overhemd (goed gestreken) met normale kraag,• Eventueel wit T-shirt eronder;• De Opdrachtgever verstrekt een gilet en sjaal of stropdas.



Functie 3: Medewerker Algemene Dienst, schaal 2 CAO Rijk	
Functieomschrijving	<p>De werkzaamheden van de medewerker Algemene Dienst zijn onder andere:</p> <ul style="list-style-type: none">• Afwassen van servies, bestek, en keukengerei;• Schoonmaken en schoonhouden van de keukens;• Schoonmaken van de afwasmachines en keukenapparatuur;• Kan in de grote spoelkeuken staan maar ook in de pannenwas en het ledenrestaurant;• Counters reinigen en desinfecteren;• Aanvullen van schoon servies op verschillende counters;• Aanvullen van keukenmaterialen in de keukens;• Afval afvoeren en scheiden naar de norm;• Naleven van Hygiëne en veiligheidsvoorschriften (HACCP).
Funcatieveisten	<ul style="list-style-type: none">• VMBO werk- en denkniveau;• Aantoonbaar gedegen kennis te hebben van schoonmaakmiddelen;• In staat zijn fysiek werk te verzetten; de werkzaamheden worden staand of lopend uitgevoerd.
Kleding	<ul style="list-style-type: none">• Schone werkschoenen (veiligheidsschoenen) → dienen door het personeel/de Opdrachtnemer zelf te worden verzorgd.• De broek- en bovenkleding worden door de Opdrachtgever verstrekt.

Functie 4: Medewerker Magazijn, schaal 5 CAO Rijk	
Functieomschrijving	<p>De werkzaamheden van de medewerker Magazijn zijn onder andere:</p> <ul style="list-style-type: none">• Ontvangen en controleren van goederen (food en non-food);• Melden van manco's en kwalitatieve en kwantitatieve afwijkingen;• Verplaatsen goederen naar de juiste ruimten/koelingen;• Het verzamelen en leveren van bestellingen aan diverse outlets;• Het schoonhouden van de expeditie en afvoeren van afval. <p>De dienst van de medewerker Magazijn start om 06.30 uur.</p>
Funcatieveisten	<ul style="list-style-type: none">• VMBO/MBO werk- en denkniveau;• Aantoonbaar gedegen horecakennis te hebben van voedingsmiddelen;• In staat zijn fysiek werk te verzetten, onder andere verplaatsen van rolcontainers en kratten.
Kleding	<ul style="list-style-type: none">• Schone werkschoenen (veiligheidsschoenen) en een spijkerbroek → dienen door het personeel/de Opdrachtnemer zelf te worden verzorgd;• T-shirt en/of vest worden door de Opdrachtgever verstrekt.