

**Functiecategorie** : Schoonmaakonderhoud bijzondere locaties  
**Functienaam** : Schoonmaakmedewerker keuken/catering II

FUNCTIEPROFIEL	
<p><b>Kenmerken van de referentiefunctie</b></p> <p>De werkzaamheden hebben betrekking op het verrichten van schoonmaakwerkzaamheden (inclusief beperkte desinfectiewerkzaamheden), aangevuld met cateringwerkzaamheden in de keuken-/kantineruimten van opdrachtgevers. De schoonmaakwerkzaamheden worden uitgevoerd aan vloeren, wanden, meubilair, keukenapparatuur, etc. in keuken- en kantineruimten. Met klanten zijn afspraken gemaakt over de uit te voeren werkzaamheden welke zijn vertaald naar een duidelijk werkprogramma en vertaald naar duidelijke instructies en werkmethoden, mede gebaseerd op HACCP-regelgeving. Binnen deze kaders geven de medewerkers uitvoering aan de schoonmaak- en cateringwerkzaamheden, waarbij zij verantwoordelijk zijn voor het realiseren van de normen t.a.v. kwaliteit, tijd en gastvrijheid. Van de medewerkers wordt verwacht dat zij inspelen op situaties die een aanpassing van de reguliere werkvolgorde vragen (bijvoorbeeld piekbelasting bij uitgifte). Operationele problemen die buiten het reguliere werkveld liggen worden gemeld aan de leidinggevende. Er wordt gebruik gemaakt van reguliere schoonmaakmiddelen en materialen/apparatuur (werkdoeken, moppen, stofzuiger, etc.), maar ook van reguliere keukenapparatuur (koffiezetapparaten e.d.).</p>	
<p><b>Organisatie</b></p> <p>Direct leidinggevende : hiërarchisch leidinggevende. Ontvangt aanwijzingen van : meewerkend voorman/verantwoordelijke van opdrachtgever. Geeft leiding aan : niet van toepassing.</p>	
<p><b>Verantwoordelijkheidsgebieden / kerntaken</b></p> <p><b>1. Schoonmaakwerkzaamheden uitvoeren:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- afstemmen van schoonmaakwerkzaamheden met keukenverantwoordelijke (werkvolgorde, specifieke aandachtspunten, etc.) voor zover niet standaard geregeld binnen het werkprogramma;</li><li>- verzamelen van benodigde middelen en materialen;</li><li>- uitvoeren van diverse algemene schoonmaakwerkzaamheden aan vloeren, wanden, ramen, meubilair, fornuizen, counter, eventueel ook sanitaire ruimten, etc., met inachtneming van HACCP-voorschriften;</li><li>- afwassen van keukenmateriaal, serviesgoed, bestek, etc. met behulp van afwasmachines en handmatig, schoonmaken van keukenapparatuur.</li></ul> <p><b>2. Cateringwerkzaamheden uitvoeren:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- zetten van koffie/thee met daartoe beschikbare apparatuur en verzorgen van koffie- en theerondes;</li><li>- verzorgen van de beschikbaarheid van koffie, thee, frisdranken, etc. in vergaderruimten;</li><li>- aanvullen van uitgiftepunten met (voorverpakt) brood, beleg, snacks, dranken, etc.;</li><li>- verrichten van ondersteunende werkzaamheden voor het uitgifte-gereed maken van producten (afbakken van snacks, portioneren en opmaken van borden, etc.).</li></ul> <p><b>3. Verantwoorde uitvoering werkzaamheden:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- in ordelijke staat houden van de materialen, signaleren van voorraadaanvullingen en de vervanging van materialen;</li><li>- periodiek en ad hoc afstemmen van operationele werkzaamheden, bijzonderheden, wijzigingen in werkprogramma's, werkmethoden, etc. met leidinggevende.</li></ul>	
<p><b>Bezwarende omstandigheden</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Krachtsinspanning bij het uitvoeren van sommige schoonmaakwerkzaamheden, het hanteren van hulpmiddelen en afvoeren van afval, etc.</li><li>- Lopend en staand en soms gebukt/gebogen of reikend werken onder eenzijdige spierbelasting bij sommige schoonmaakbewegingen.</li><li>- Onaangenaam werk bij het reinigen van sanitaire voorzieningen en keukenapparatuur.</li><li>- Kans op letsel als gevolg van uitglijden op vloeren of beknelling van vingers of handen en het in aanraking komen met warme apparatuur.</li></ul>	
Datum: april 2014	Functiegroep: