

Kerntaken | Voedselbereiden & Bedienen

Voedselbereiden & Bedienen

- Wassen / snijden van groenten
- Schoonmaken keuken / restaurant / inventaris
- Ontvangen en bedienen van gasten
- Opdekken van tafels
- Klaarmaken van gerechten ter uitgifte
- Bereiden van gerechten
- Beheren van voorraden
- Opmaken bestellingen bij leveranciers
- Controleren van leveringen
- Instrueren medewerkers
- Bewaken kwaliteit en hygiëne
- Voorbereiden (warme en koude) buffetten
- Toezien op correct uiterlijk en optreden
- Vaststellen producten assortiment
- Aanvullen dranken in koelkasten
- Afvoeren vuil serviesgoed
- Afbakken voorgebakken frites
- Assisteren bij het uitserveren
- Spoelen en poleren van glazen
- Opnemen bestellingen
- Portioneren en garneren
- Afrekenen met gasten
- Adviseren menu / wijnkeuze
- Plannen personele bezetting
- Toezien op correcte inrichting en mise-en-place
- Adviseren over het te voeren beleid binnen locatie
- Opstellen planning
- (Mede) opstellen van budgetten
- Analyseren omzetcijfers
- Uitvoeren van personele taken