

FUNCTIE OMSCHRIJVING

AFDELING : KEUKEN
FUNCTIE : Keukenhulp / Commis / Keukenjongen/-meisje
FUNCTIECODE : 102
FUNCTIECATEGORIE : II

■ ■ ORGANISATIE :

Ressorteert onder de afdelingsverantwoordelijke (chef de partie) of de kok. De keukenhulp of commis werkt onder supervisie van een verantwoordelijke (hetzij voor de warme of koude bereidingen als voor de nagerechten). Hij/zij voert bereidingen uit volgens instructies van de kok. Hij/zij volgt een progressieve opleiding en dit bij wijze van navolging van de instructies vanwege de chef de partie en/of de kok.

■ ■ DOEL :

Mise-en-place, bereiden, schikken en garneren van gerechten.

■ ■ HOOFDTAKEN :

Hij/zij is verantwoordelijk voor het werk dat hem/haar is toevertrouwd door zijn/haar chef de partie en/of door zijn/haar kok o.a.:

1. Voorbereiding dienst:

helpt bij de mise-en-place van de gerechten:

- kuisst, wast, schilt, snijdt en kookt groenten (fruit)
- bereidt garnituren, koude sauzen, soepen, voor- en nagerechten, salades, enz...
- bakt (eenvoudige bakwijzen), versnijdt.

2. Tijdens de dienst:

helpt afdelingsverantwoordelijke (chef de partie) of kok bij de bereidingen; werkt volgens zijn/haar instructies.

3. Na de dienst:

- ruimt op
- zorgt voor de hygiënische bewaring van voedingsmiddelen
- maakt werkinstrumenten en werkplaats schoon
- staat in voor orde en netheid in de keuken
- respecteert veiligheidsnormen tijdens de werkzaamheden
- bestelt, ontvangt en controleert goederen o.l.v. de chef de partie en/of kok.