

BEGELEIDINGSDOCUMENT

Deelnemergegevens

Naam deelnemer: Regionaal Projectenbureau Arbeidsmarktbeleid
Haaglanden

Geboortedatum: 1 januari 1970

Organisatie:

Adres, postcode en plaats: Leeghwaterplein 72, 2521 DB Den Haag

Informatie leerbedrijf

Leerbedrijf: RPA Haaglanden - horeca

Vestigingslocatie: Haaglanden

BPV-uren: 250

Leerbedrijfsnummer: 100190294

Praktijkopleider: Jurjen Dikker

Praktijkopleider telefoon: 0623026719

Praktijkopleider e-mailadres: jurjen.dikker@rpa-haaglanden.nl

BEGELEIDINGSDOCUMENT

Assistent horeca, voeding of voedingsindustrie (crebonummer 25742, mbo-niveau 1)

Kerntaak B1-K1:

Werkt als assistent in een arbeidsorganisatie

Werkproces B1-K1-W1:

Bereidt assisterende werkzaamheden voor

De Assistent entree krijgt van zijn leidinggevende of ervaren collega instructie en informatie over het uit te voeren werk, over de werkvolgorde, de te volgen procedures, de beschikbare tijdsduur en de kwaliteit van te bereiken resultaten. De assistent entree gaat na of hij alles begrepen heeft en wat hij voor het uitvoeren van het werk nodig heeft. Als iets nog niet duidelijk is leest hij aanvullende informatie, vraagt hij door en/of schakelt hij de hulp in van zijn leidinggevende of een ervaren collega. Zo nodig vraagt hij hen voor te doen hoe hij het werk het beste aan kan pakken. In voorkomende gevallen kiest hij een volgorde voor de uitvoering van zijn werk en legt dit aan zijn leidinggevende of ervaren collega voor.

Gewenst resultaat

De Assistent entree heeft de opdracht goed begrepen. Hij is op de hoogte van de werkprocedures, kwaliteitsnormen en verwachte productiviteit (eindtijd). Hij heeft een plan hoe het werk aan te pakken.

Gedrag

De Assistent entree.

Deelt zijn werk op in stappen en brengt er een logische volgorde in aan.

Laat duidelijk merken wanneer hem iets niet duidelijk is.

Let goed op bij het voordoen van handelingen.

Luistert actief naar zijn leidinggevende of ervaren collega.

Stemt een gekozen of aangepaste werkvolgorde tijdig af met zijn leidinggevende of een ervaren collega.

BEGELEIDINGSDOCUMENT

Assistent horeca, voeding of voedingsindustrie (crebonummer 25742, mbo-niveau 1)

Kerntaak B1-K1:

Werkt als assistent in een arbeidsorganisatie

Werkproces B1-K1-W2:

Voert assisterende werkzaamheden uit

De Assistent entree voert assisterende werkzaamheden uit. Hij bespreekt indien van toepassing twijfels, onduidelijkheden en/of problemen tijdens het werk met zijn leidinggevende of ervaren collega. Dit doet hij ook als het werk anders verloopt dan gepland en licht dit toe. Hij komt eventueel zelf met een oplossing. Wanneer collega's hem tips geven en/of op gemaakte fouten wijzen past hij op hun aanwijzing zijn werk (gedeeltelijk) aan. Hij beantwoordt eenvoudige vragen van derden waarmee hij in zijn werk te maken kan hebben of verwijst hen door naar zijn leidinggevende of ervaren collega.

Gewenst resultaat

Het werk is efficiënt, verantwoord en veilig uitgevoerd. Eventuele samenwerking is in een collegiale sfeer verlopen. Twijfel, onduidelijkheden en problemen zijn gemeld, besproken en zo mogelijk opgelost.

Gedrag

Accepteert veranderingen in of bij problemen met het werk en probeert hier rustig onder te blijven.

De Assistent entree.

Hanteert instructies, procedures en voorschriften zorgvuldig en neemt arbo, veiligheid en milieu in acht.

Houdt het vertrouwen in eigen kunnen als een opdracht niet in één keer goed is uitgevoerd.

Luistert goed naar feedback van collega's en is alert op wat hij in zijn werk kan aanpassen.

Maakt met een collega duidelijke afspraken over het samenwerken.

Vraagt tijdig en aan de juiste personen verduidelijking, tips of hulp.

Werkt ordelijk en voert zijn werkzaamheden zoveel mogelijk binnen de afgesproken tijd uit.

BEGELEIDINGSDOCUMENT

Assistent horeca, voeding of voedingsindustrie (crebonummer 25742, mbo-niveau 1)

Kerntaak B1-K1:

Werkt als assistent in een arbeidsorganisatie

Werkproces B1-K1-W3:

Meldt zich ter afsluiting van zijn assisterende werkzaamheden af

Nadat de Assistent entree de afgesproken werkzaamheden heeft afgerond meldt hij dit aan zijn leidinggevende of een ervaren collega. Hij meldt daarbij ook eventuele bijzonderheden. Zo nodig doet hij op indicatie van zijn leidinggevende of ervaren collega aanvullende afrondende werkzaamheden. Afhankelijk van de organisatie en van de werkzaamheden noteert hij het afronden van werkzaamheden, zoals verbruikte materialen of bestede tijd. Hij zorgt ervoor de werkplek ordelijk en klaar voor gebruik voor anderen achter te laten.

Gewenst resultaat

De werkplek is klaar voor gebruik door anderen. Zijn leidinggevende of een ervaren collega is op de hoogte van de status van de werkzaamheden en eventuele bijzonderheden. Gegevens van het werk zijn genoteerd.

Gedrag

De Assistent entree.

Gaat zorgvuldig na of de werkplek in orde is en te gebruiken door derden.

Informeert zijn leidinggevende of ervaren collega volledig en juist over eventuele bijzonderheden, fouten en nog op te lossen problemen.

Meldt tijdig en uit eigen beweging wanneer het werk afgerond is.

Registreert werkgegevens nauwkeurig en volledig.

BEGELEIDINGSDOCUMENT

Assistent horeca, voeding of voedingsindustrie (crebonummer 25742, mbo-niveau 1)

Kerntaak P7-K1:

Assisteert bij ambachtelijke of industriële productie, verwerking en/of verpakking van voeding

Werkproces P7-K1-W1:

Maakt (werk)ruimtes bedrijfsklaar

De Assistent horeca, voeding of voedingsindustrie maakt (werk)ruimtes klaar om voedingsmiddelen te be- en verwerken of gasten te ontvangen. Hij voert een gegeven opdracht uit of hij gaat zelf na wat hij nodig heeft om de ruimte klaar te maken. Hij verzamelt de benodigde gereedschappen, materialen en/of te verwerken voedingsproducten en transporteert ze naar de werkplek. In de horeca maakt hij ook ruimtes klaar voor het ontvangen van gasten, zoals het klaar zetten van tafels en stoelen en aanvullen van de voorraad bestek en servetten.

Gewenst resultaat

(Werk)ruimtes zijn klaar om te gebruiken. Gereedschappen, materialen en/of (te verwerken) voedingsproducten zijn naar de werkplek getransporteerd.

Gedrag

Controleert gereedschappen, materialen en/of (te verwerken) voedingsmiddelen op de standardeisen en gaat hiermee zorgvuldig en netjes om.

De Assistent horeca, voeding of voedingsindustrie.

Gaat zorgvuldig om met kwetsbare en bederfelijke voedingsmiddelen.

Gebruikt transportmiddelen volgens voorschrift en op de manier zoals hem verteld is.

Signaleert en meldt tijdig dat de voorraad op raakt.

Verzamelt op een voorgeschreven wijze de benodigde gereedschappen, materialen en/of (te verwerken) voedingsmiddelen.

Werkt ordelijk en gedisciplineerd volgens instructies, procedures/protocollen, (voedsel)veiligheidsregels en voorschriften.

BEGELEIDINGSDOCUMENT

Assistent horeca, voeding of voedingsindustrie (crebonummer 25742, mbo-niveau 1)

Kerntaak P7-K1:

Assisteert bij ambachtelijke of industriële productie, verwerking en/of verpakking van voeding

Werkproces P7-K1-W2:

Bewerkt en verwerkt voedingsproducten en/of halffabricaten daarvan

De Assistent horeca, voeding of voedingsindustrie voert productiewerkzaamheden uit. Hij pakt grondstoffen uit, assisteert bij de bereiding van (eind)producten. Hij herkent voedingsproducten die niet voldoen aan de gestelde kwaliteits- en voedselveiligheidseisen en houdt deze apart.

Gewenst resultaat

Er is een bijdrage geleverd aan het productieproces van voedingsmiddelen.

Gedrag

De Assistent horeca, voeding of voedingsindustrie.

Gaat zorgvuldig om met kwetsbare en bederfelijke voedingsmiddelen.

Gebruikt de voorgeschreven materialen en hulpmiddelen bij het bereiden van voedingsmiddelen.

Geeft blijk oog te hebben voor de kwaliteit van te leveren voedingsmiddelen door een juiste selectie van producten die niet aan de kwaliteit voldoen.

Pakt het werk voortvarend aan.

Werkt volgens instructies, (voedsel)veiligheidsvoorschriften en procedures met betrekking tot hygiëne.

BEGELEIDINGSDOCUMENT

Assistent horeca, voeding of voedingsindustrie (crebonummer 25742, mbo-niveau 1)

Kerntaak P7-K1:

Assisteert bij ambachtelijke of industriële productie, verwerking en/of verpakking van voeding

Werkproces P7-K1-W3:

Maakt voedingsproducten klantgereed

De Assistent horeca, voeding of voedingsindustrie bewerkt en verpakt producten voor levering aan de klant. Hij registreert productiegegevens als hem dat opgedragen is. Hij controleert de aanwezige voorraad en meldt dat de voorraad moet worden bijgevuld of vult zelf producten aan.

Gewenst resultaat

Er is een bijdrage geleverd aan het bewerkings- en verpakkingsproces van voedingsmiddelen. Productiegegevens van voedingsmiddelen zijn beschikbaar.

Gedrag

De Assistent horeca, voeding of voedingsindustrie.

Gaat zorgvuldig om met kwetsbare en bederfelijke voedingsmiddelen.

Gebruikt zorgvuldig de voorgeschreven materialen en hulpmiddelen bij het bewerken en verpakken van voedingsmiddelen.

Registreert productiegegevens nauwkeurig.

Signaleert tijdig dat de voorraad aangevuld moet worden.

Werkt, met betrekking tot hygiëne, zorgvuldig volgens instructies, (voedsel)veiligheidsvoorschriften en procedures.

BEGELEIDINGSDOCUMENT

Assistent horeca, voeding of voedingsindustrie (crebonummer 25742, mbo-niveau 1)

Kerntaak P7-K1:

Assisteert bij ambachtelijke of industriële productie, verwerking en/of verpakking van voeding

Werkproces P7-K1-W4:

Maakt (werk)ruimten, gereedschappen en machines schoon

De Assistent horeca, voeding of voedingsindustrie verzorgt materiaal, middelen en de omgeving. Hij scheidt het afval en voert het af. Hij maakt materialen, werkruimtes, gereedschap en/of machines schoon, desinfecteert deze waar nodig en ruimt materialen, gereedschap en apparatuur op. Eventueel voert hij op aanwijzing klein onderhoud uit. In de horeca maakt hij de ontvangstruimte voor gasten schoon.

Gewenst resultaat

Materiaal, middelen en omgeving zijn onderhouden.

Gedrag

Controleert deze op de standardeisen en gaat er hygiënisch en zorgvuldig mee om.

De Assistent horeca, voeding of voedingsindustrie.

Onderhoudt materiaal, middelen en werkomgeving accuraat.

Verzamelt en gebruikt de voorgeschreven of besproken onderhoudsmaterialen en -middelen.

Werkt ordelijk en gedisciplineerd volgens instructies, procedures/protocollen, (voedsel)veiligheidsregels en voorschriften.