

Bijlage. Beschrijving van de beroepskwalificatie van horecamedewerker als vermeld in artikel 1.

1. GLOBAAL

1.1. Titel

Horecamedewerker

1.2. Definitie

De horecamedewerker is een allround medewerker die instaat voor bediening, klantencontact/beleving, verkoop aan de bar en in de zaal, en voor basisactiviteiten in de keuken om de gast optimaal te bedienen.

1.3. Niveau (VKS en EQF)

3

1.4. Jaar van erkenning

versie 1, 2024

2. COMPETENTIES

2.1. Opsomming competenties

Competentie 1:

Werkt in teamverband

- Houdt zich aan de afspraken van het team
- Past de manier van werken aan om de werkzaamheden vooruit te helpen
- Respecteert het werk van anderen
- Geeft constructieve feedback over de werkzaamheden
- Gaat constructief om met feedback
- Communiqueert effectief en efficiënt
- Wisselt informatie uit
- Past zich flexibel aan wijzigende omstandigheden aan
- Werkt effectief en efficiënt samen
- Vraagt hulp of advies

Met inbegrip van kennis:

- Basiskennis van communicatietechnieken
- Basiskennis van sociaal en teamgericht handelen
- Basiskennis van beroepsreglementering en plichtenleer
- Basiskennis van vakterminologie
- Basiskennis van informatiesystemen
- Basiskennis van organisatiestructuur
- Basiskennis van organisatiecultuur
- Basiskennis van organisatiegebonden richtlijnen
- Basiskennis van bedrijfsstructuur
- Basiskennis van bedrijfscultuur

Competentie 2:

Werkt met oog voor welzijn, veiligheid, orde en netheid

- Gebruikt persoonlijke beschermingsmiddelen
- Draagt zorg voor het eigen welzijn en het welzijn van anderen
- Meldt problemen i.v.m. welzijn op het werk
- Past preventieve maatregelen toe om welzijn op het werk te garanderen
- Werkt ergonomisch
- Past hef- en tiltechnieken toe
- Meldt problemen i.v.m. veiligheid op het werk
- Formuleert verbetervoorstellen i.v.m. veiligheid op het werk
- Past preventieve maatregelen toe om veiligheid op het werk te garanderen
- Werkt conform veiligheidsvoorschriften en -richtlijnen
- Gebruikt arbeidsmiddelen volgens de veiligheidsinstructies
- Past de veiligheidsprocedures toe
- Werkt op een ordelijke en nette manier
- Ziet toe op orde en netheid
- Richt de werkplek in
- Ruimt de werkplek op
- Gebruikt schoonmaakmaterieel en -middelen

Met inbegrip van kennis:

- Kennis van gebruik van persoonlijke beschermingsmiddelen
- Kennis van arbeidsmiddelen
- Kennis van gebruik van arbeidsmiddelen
- Kennis van voorschriften en richtlijnen m.b.t. welzijn op het werk
- Kennis van ergonomische werkhouding
- Kennis van hef- en tiltechnieken
- Kennis van procedures m.b.t. veiligheid op het werk
- Kennis van veiligheidsvoorschriften en -richtlijnen
- Kennis van (veiligheids)pictogrammen
- Kennis van voorschriften en richtlijnen m.b.t. orde en netheid
- Kennis van de inrichting van de werkplek
- Kennis van schoonmaakmaterieel en -middelen
- Kennis van preventieve maatregelen om welzijn op het werk te garanderen
- Kennis van preventieve maatregelen om veiligheid op het werk te garanderen

Competentie 3:

Werkt met oog voor hygiëne en voedselveiligheid

- Respecteert de vigerende wetgeving i.v.m. voedselveiligheid
- Werkt conform hygiëne- en voedselveiligheidsvoorschriften en -richtlijnen
- Meldt problemen i.v.m. hygiëne en voedselveiligheid op het werk
- Formuleert verbetervoorstellen i.v.m. hygiëne en voedselveiligheid op het werk
- Optimaliseert de werkomstandigheden i.v.m. hygiëne en voedselveiligheid op het werk
- Past preventieve maatregelen toe om hygiëne en voedselveiligheid op het werk te garanderen
- Respecteert het FIFO/FEFO-principe
- Controleert de kwaliteit van de producten in het kader van voedselveiligheid
- Registreert gegevens i.v.m. voedselveiligheid
- Reinigt regelmatig alle oppervlakken die met voedingsproducten in contact kwamen
- Desinfecteert arbeidsmiddelen en oppervlakken

Met inbegrip van kennis:

- Kennis van hygiënevoorschriften en -richtlijnen

- Kennis van voedselveiligheidsvoorschriften en -richtlijnen
- Kennis van procedures m.b.t. hygiëne en voedselveiligheid op het werk
- Kennis van FIFO/FEFO-principe
- Kennis van kruisbesmetting
- Kennis van allergenen
- Kennis van kwaliteitscontrole van producten m.b.t. voedselveiligheid
- Kennis van registratie van gegevens i.v.m. voedselveiligheid
- Kennis van reinigingsprocedures oppervlakken i.f.v. contact met voedingsproducten
- Kennis van desinfectiemiddelen
- Kennis van preventieve maatregelen om hygiëne en voedselveiligheid op het werk te garanderen
- Kennis van vigerende wetgeving m.b.t. voedselveiligheid

Competentie 4:

Voert voorbereidende werkzaamheden uit

- Registreert reservaties, wijzigingen in reservaties en annuleringen
- Organiseert de zaalbezetting
- Zet de bar klaar
- Zet de zaal/tafels klaar
- Maakt de zaak klaar voor ontvangst
- Zet het terras klaar

Met inbegrip van kennis:

- Basiskennis van de reservatieprocedure
- Basiskennis van het gebruik van een zaalplan
- Basiskennis van zaalorganisatie
- Basiskennis van mise-en-place van de zaal
- Basiskennis van openingsprocedure van de bar
- Basiskennis van de werking en organisatie van de bar
- Basiskennis van barmateriaal en machines
- Kennis van FIFO/FEFO-principe
- Kennis van HACCP-normen

Competentie 5:

Voert werkzaamheden uit in de keuken

- Raadpleegt de opdrachten of receptuur
- Stelt de werkvolgorde vast
- Kiest het juiste materiaal
- Voert de technische fiche uit: werkt ingrediënten af, assembleert ingrediënten, dresseert...
- Bereidt eenvoudige gerechten zoals salades, belegde broodjes, tapas, nagerechten, kaasschotels...
- Maakt eenvoudige gerechten zoals salades, belegde broodjes, tapas, nagerechten, kaasschotels... klaar
- Stelt eenvoudige gerechten zoals salades, belegde broodjes, tapas, nagerechten, kaasschotels... samen
- Werkt eenvoudige gerechten zoals salades, belegde broodjes, tapas, nagerechten, kaasschotels... af
- Verpakt bereidingen en producten
- Etiketteert bereidingen en producten

- Bergt bereidingen en producten op
- Doet de afwas
- Gebruikt en onderhoudt het keukenmateriaal en de keukenuitrusting
- Onderhoudt de werkpost
- Gaat efficiënt om met tijd en middelen

Met inbegrip van kennis:

- Basiskennis van foodcost en wastecost
- Basiskennis van het lezen van receptuur of opdrachten
- Basiskennis van het lezen van een technische fiche
- Basiskennis van eenvoudige bereidingstechnieken
- Basiskennis van eenvoudige technieken om basisgerechten (zoals salades, belegde broodjes, tapas, nagerechten, kaasschotels...) klaar te maken, samen te stellen, af te werken
- Basiskennis van snijtechnieken
- Basiskennis van voedingsproducten (assortiment, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid, toepassingsmogelijkheden)
- Basiskennis van afwastechnieken
- Kennis van voorschriften en richtlijnen m.b.t. orde en netheid
- Kennis van de inrichting van de werkplek
- Kennis van schoonmaakmaterieel en -middelen
- Kennis van FIFO/FEFO-principe
- Kennis van reinigingsprocedures oppervlakken i.f.v. contact met voedingsproducten
- Kennis van HACCP-normen
- Kennis van efficiënte werkorganisatie m.b.t. de eigen taken
- Kennis van verpakkingwijze van bereidingen en producten
- Kennis van etikettering

Competentie 6:

Verzorgt de bediening en werkt mee aan de uitvoering van de service

- Onthaalt de gasten
- Informeert de gasten over de samenstelling van de producten
- Past verkooptechnieken toe
- Past storytelling toe
- Helpt de gasten bij de keuze
- Stelt alternatieven voor indien nodig
- Neemt bestellingen op
- Brengt gerechten en dranken aan tafel
- Gaat om met klachten
- Speelt in op de behoeften van de gasten

Met inbegrip van kennis:

- Basiskennis van functioneel communiceren in het Frans en het Engels
- Basiskennis van verkooptechnieken: up selling, cross selling, en deep selling
- Basiskennis van storytelling en beleving
- Basiskennis van de interne klachtenprocedure
- Kennis van allergenen
- Kennis van functioneel communiceren in het Nederlands
- Kennis van de bedrijfseigen onthaalprocedure
- Kennis van moderne etiquette
- Kennis van omgangsvormen

- Kennis van de principes van gastvriendelijkheid
- Kennis van type klanten
- Kennis van lichaamstaal
- Kennis van serveertechnieken
- Kennis van het uitvoeren van de werkzaamheden van de service
- Kennis van alternatieven
- Kennis van de menukaart
- Kennis van de samenstelling van producten

Competentie 7:

Verzorgt de eindafrekening van de gasten

- Maakt de rekening
- Brengt de gasten de rekening
- Int betalingen

Met inbegrip van kennis:

- Kennis van functionele rekenvaardigheden
- Kennis van betalingswijzen, bonnen en vouchers

Competentie 8:

Voert afsluitende werkzaamheden uit

- Ruimt de tafels af
- Leest het reinigingsplan
- Voert het reinigingsplan uit
- Bereidt de volgende shift voor
- Voert de taken uit volgens de lijst van opening en afsluiten
- Onderhoudt de zaal en de zaaluitrusting
- Meldt afwijkingen aan de verantwoordelijke

Met inbegrip van kennis:

- Kennis van schoonmaakmaterieel en -middelen
- Kennis van het lezen van een reinigingsplan
- Kennis van het uitvoeren van een reinigingsplan
- Kennis van bedrijfsinterne richtlijnen betreffende afsluiten service
- Kennis van meldingsprocedures

Competentie 9:

Voert kassawerkzaamheden uit

- Start de kassa
- Voorziet de kassa van kleingeld
- Sluit de kassa
- Controleert de kassa
- Meldt defecten en onregelmatigheden aan de kassa aan de verantwoordelijke
- Print het kassarapport
- Verwerkt bonnen en vouchers in het kassasysteem

Met inbegrip van kennis:

- Kennis van functionele rekenvaardigheden
- Kennis van betalingswijzen, bonnen en vouchers

- Kennis van meldingsprocedures
- Kennis van de bediening van een kassa

Competentie 10:

Doet aan voorraadbeheer

- Ontvangt leveringen en controleert op aantal en kwaliteit
- Stelt afwijkingen vast i.v.m. leveringen
- Meldt afwijkingen i.v.m. leveringen
- Bergt leveringen op
- Volgt de voorraad op en stelt tekorten vast

Met inbegrip van kennis:

- Basiskennis van software voor stockbeheer
- Basiskennis van voorschriften voor ontvangst en controle van goederen
- Kennis van ergonomische werkhouding
- Kennis van FIFO/FEFO-principe
- Kennis van HACCP-normen
- Kennis van meldingsprocedures

Competentie 11:

Voert de baractiviteiten uit

- Zet de bar klaar voor de service
- Informeert de gast over de samenstelling van de dranken
- Past verkooptechnieken toe: up selling, cross selling en deep selling
- Past storytelling toe
- Helpt de gasten bij de keuze
- Stelt alternatieven voor indien nodig
- Neemt bestellingen op
- Bereidt eenvoudige warme en koude dranken
- Bereidt complexe warme en koude dranken
- Gebruikt de bar en de baruitrusting
- Onderhoudt de bar en de baruitrusting

Met inbegrip van kennis:

- Basiskennis van openingsprocedure van de bar
- Basiskennis van de werking en organisatie van de bar
- Basiskennis van barmateriaal en machines
- Basiskennis van functioneel communiceren in het Frans en het Engels
- Basiskennis van verkooptechnieken: up selling, cross selling, en deep selling
- Basiskennis van storytelling en beleving
- Basiskennis van eenvoudige warme en koude dranken
- Basiskennis van complexe warme en koude dranken
- Kennis van allergenen
- Kennis van functioneel communiceren in het Nederlands
- Kennis van moderne etiquette
- Kennis van omgangsvormen
- Kennis van de principes van gastvriendelijkheid
- Kennis van type klanten
- Kennis van lichaamstaal
- Kennis van serveertechnieken

- Kennis van het uitvoeren van de werkzaamheden van de service
- Kennis van alternatieven
- Kennis van het lezen van een reinigingsplan
- Kennis van het uitvoeren van een reinigingsplan

2.2. Beschrijving competenties adhv de descriptorelementen

2.2.1. Kennis

- Basiskennis van communicatietechnieken
- Basiskennis van sociaal en teamgericht handelen
- Basiskennis van beroepsreglementering en plichtenleer
- Basiskennis van vakterminologie
- Basiskennis van informatiesystemen
- Basiskennis van organisatiestructuur
- Basiskennis van organisatiecultuur
- Basiskennis van organisatiegebonden richtlijnen
- Basiskennis van bedrijfsstructuur
- Basiskennis van bedrijfscultuur
- Basiskennis van de reservatieprocedure
- Basiskennis van het gebruik van een zaalplan
- Basiskennis van zaalorganisatie
- Basiskennis van mise-en-place van de zaal
- Basiskennis van openingsprocedure van de bar
- Basiskennis van de werking en organisatie van de bar
- Basiskennis van barmateriaal en machines
- Basiskennis van foodcost en wastecost
- Basiskennis van het lezen van receptuur of opdrachten
- Basiskennis van het lezen van een technische fiche
- Basiskennis van eenvoudige bereidingstechnieken
- Basiskennis van eenvoudige technieken om basisgerechten (zoals salades, belegde broodjes, tapas, nagerechten, kaasschotels...) klaar te maken, samen te stellen, af te werken
- Basiskennis van snijtechnieken
- Basiskennis van voedingsproducten (assortiment, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid, toepassingsmogelijkheden)
- Basiskennis van afwastechnieken
- Basiskennis van functioneel communiceren in het Frans en het Engels
- Basiskennis van verkooptechnieken: up selling, cross selling, en deep selling
- Basiskennis van storytelling en beleving
- Basiskennis van de interne klachtenprocedure
- Basiskennis van software voor stockbeheer
- Basiskennis van voorschriften voor ontvangst en controle van goederen
- Basiskennis van eenvoudige warme en koude dranken
- Basiskennis van complexe warme en koude dranken
- Kennis van gebruik van persoonlijke beschermingsmiddelen
- Kennis van arbeidsmiddelen
- Kennis van gebruik van arbeidsmiddelen
- Kennis van voorschriften en richtlijnen m.b.t. welzijn op het werk
- Kennis van ergonomische werkhouding
- Kennis van hef- en tiltechnieken

- Kennis van procedures m.b.t. veiligheid op het werk
- Kennis van veiligheidsvoorschriften en -richtlijnen
- Kennis van (veiligheids)pictogrammen
- Kennis van voorschriften en richtlijnen m.b.t. orde en netheid
- Kennis van de inrichting van de werkplek
- Kennis van schoonmaakmaterieel en -middelen
- Kennis van hygiënevoorschriften en -richtlijnen
- Kennis van voedselveiligheidsvoorschriften en -richtlijnen
- Kennis van procedures m.b.t. hygiëne en voedselveiligheid op het werk
- Kennis van FIFO/FEFO-principe
- Kennis van kruisbesmetting
- Kennis van allergenen
- Kennis van kwaliteitscontrole van producten m.b.t. voedselveiligheid
- Kennis van registratie van gegevens i.v.m. voedselveiligheid
- Kennis van reinigingsprocedures oppervlakken i.f.v. contact met voedingsproducten
- Kennis van desinfecteermiddelen
- Kennis van preventieve maatregelen om welzijn op het werk te garanderen
- Kennis van preventieve maatregelen om veiligheid op het werk te garanderen
- Kennis van preventieve maatregelen om hygiëne en voedselveiligheid op het werk te garanderen
- Kennis van HACCP-normen
- Kennis van efficiënte werkorganisatie m.b.t. de eigen taken
- Kennis van verpakkingswijze van bereidingen en producten
- Kennis van etikettering
- Kennis van functioneel communiceren in het Nederlands
- Kennis van de bedrijfseigen onthaalprocedure
- Kennis van moderne etiquette
- Kennis van omgangsvormen
- Kennis van de principes van gastvriendelijkheid
- Kennis van type klanten
- Kennis van lichaamstaal
- Kennis van serveertechnieken
- Kennis van het uitvoeren van de werkzaamheden van de service
- Kennis van alternatieven
- Kennis van de menukaart
- Kennis van de samenstelling van producten
- Kennis van functionele rekenvaardigheden
- Kennis van betalingswijzen, bonnen en vouchers
- Kennis van het lezen van een reinigingsplan
- Kennis van het uitvoeren van een reinigingsplan
- Kennis van bedrijfsinterne richtlijnen betreffende afsluiten service
- Kennis van meldingsprocedures
- Kennis van de bediening van een kassa
- Kennis van vigerende wetgeving m.b.t. voedselveiligheid

2.2.2. Vaardigheden

Cognitieve vaardigheden

- Houdt zich aan de afspraken van het team
- Past de manier van werken aan om de werkzaamheden vooruit te helpen

- Respecteert het werk van anderen
- Geeft constructieve feedback over de werkzaamheden
- Gaat constructief om met feedback
- Communiceert effectief en efficiënt
- Wisselt informatie uit
- Past zich flexibel aan wijzigende omstandigheden aan
- Werkt effectief en efficiënt samen
- Gebruikt persoonlijke beschermingsmiddelen
- Draagt zorg voor het eigen welzijn en het welzijn van anderen
- Past preventieve maatregelen toe om welzijn op het werk te garanderen
- Werkt ergonomisch
- Formuleert verbetervoorstellen i.v.m. veiligheid op het werk
- Past preventieve maatregelen toe om veiligheid op het werk te garanderen
- Werkt conform veiligheidsvoorschriften en -richtlijnen
- Gebruikt arbeidsmiddelen volgens de veiligheidsinstructies
- Past de veiligheidsprocedures toe
- Werkt op een ordelijke en nette manier
- Ziet toe op orde en netheid
- Richt de werkplek in
- Gebruikt schoonmaakmaterieel en -middelen
- Respecteert de vigerende wetgeving i.v.m. voedselveiligheid
- Werkt conform hygiëne- en voedselveiligheidsvoorschriften en -richtlijnen
- Formuleert verbetervoorstellen i.v.m. hygiëne en voedselveiligheid op het werk
- Optimaliseert de werkomstandigheden i.v.m. hygiëne en voedselveiligheid op het werk
- Past preventieve maatregelen toe om hygiëne en voedselveiligheid op het werk te garanderen
- Respecteert het FIFO/FEFO-principe
- Controleert de kwaliteit van de producten in het kader van voedselveiligheid
- Registreert gegevens i.v.m. voedselveiligheid
- Reinigt regelmatig alle oppervlakken die met voedingsproducten in contact kwamen
- Registreert reservaties, wijzigingen in reservaties en annuleringen
- Organiseert de zaalbezetting
- Raadpleegt de opdrachten of receptuur
- Stelt de werkvolgorde vast
- Kiest het juiste materiaal
- Voert de technische fiche uit: werkt ingrediënten af, assembleert ingrediënten, dresseert...
- Bereidt eenvoudige gerechten zoals salades, belegde broodjes, tapas, nagerechten, kaasschotels...
- Maakt eenvoudige gerechten zoals salades, belegde broodjes, tapas, nagerechten, kaasschotels... klaar
- Stelt eenvoudige gerechten zoals salades, belegde broodjes, tapas, nagerechten, kaasschotels... samen
- Werkt eenvoudige gerechten zoals salades, belegde broodjes, tapas, nagerechten, kaasschotels... af
- Gaat efficiënt om met tijd en middelen
- Onthaalt de gasten
- Informeert de gasten over de samenstelling van de producten
- Past verkooptechnieken toe
- Past storytelling toe
- Helpt de gasten bij de keuze
- Stelt alternatieven voor indien nodig
- Neemt bestellingen op

- Speelt in op de behoeften van de gasten
- Maakt de rekening
- Int betalingen
- Leest het reinigingsplan
- Voert het reinigingsplan uit
- Bereidt de volgende shift voor
- Voert de taken uit volgens de lijst van opening en afsluiten
- Start de kassa
- Voorziet de kassa van kleingeld
- Sluit de kassa
- Controleert de kassa
- Print het kassarapport
- Verwerkt bonnen en vouchers in het kassasysteem
- Ontvangt leveringen en controleert op aantal en kwaliteit
- Stelt afwijkingen vast i.v.m. leveringen
- Volgt de voorraad op en stelt tekorten vast
- Informeert de gast over de samenstelling van de dranken
- Past verkooptechnieken toe: up selling, cross selling en deep selling
- Past storytelling toe
- Helpt de gasten bij de keuze
- Stelt alternatieven voor indien nodig
- Neemt bestellingen op
- Bereidt eenvoudige warme en koude dranken
- Bereidt complexe warme en koude dranken

Probleemoplossende vaardigheden

- Vraagt hulp of advies
- Meldt problemen i.v.m. welzijn op het werk
- Meldt problemen i.v.m. veiligheid op het werk
- Meldt problemen i.v.m. hygiëne en voedselveiligheid op het werk
- Gaat om met klachten
- Meldt afwijkingen aan de verantwoordelijke
- Meldt defecten en onregelmatigheden aan de kassa aan de verantwoordelijke
- Meldt afwijkingen i.v.m. leveringen

Motorische vaardigheden

- Past hef- en tiltechnieken toe
- Ruimt de werkplek op
- Desinfecteert arbeidsmiddelen en oppervlakken
- Zet de bar klaar
- Zet de zaal/tafels klaar
- Maakt de zaak klaar voor ontvangst
- Zet het terras klaar
- Verpakt bereidingen en producten
- Etiketsteert bereidingen en producten
- Bergt bereidingen en producten op
- Doet de afwas
- Gebruikt en onderhoudt het keukenmateriaal en de keukenuitrusting

- Onderhoudt de werkpost
- Brengt gerechten en dranken aan tafel
- Brengt de gasten de rekening
- Ruimt de tafels af
- Onderhoudt de zaal en de zaaluitrusting
- Bergt leveringen op
- Zet de bar klaar voor de service
- Gebruikt de bar en de baruitrusting
- Onderhoudt de bar en de baruitrusting

2.2.3. Context

Omgevingscontext

- De horecamedewerker wordt tewerkgesteld in een gespecialiseerde drankenzaak (wijnbar, juice bar, biercafé,...), in een eetgelegenheid met bediening (tapasbar, brasserie, visrestaurant, mezze bar, vegan bar....) of een eetgelegenheid met beperkte bediening of geen bediening (foodtruck, koffiebar). De activiteiten van de horecamedewerker zullen variëren volgens de omvang van het bedrijf en de bedrijfsformule en de mate waarin bepaalde diensten worden uitbesteed.
- De organisatie van de werkzaamheden wordt bepaald door vigerende wet- en regelgeving, regels, bedrijfsafspraken en doelgroep
- De horecamedewerker kan zowel alleen als in team werken
- De horecamedewerker werkt in een hiërarchische structuur en rapporteert aan de leidinggevende.
- Het beroep wordt uitgeoefend in wisselende shiften op weekdays, in het weekend en tijdens feestdagen.
- Het beroep vereist een flexibele houding bij piekmomenten, vervangingen...
- Het werkvolume en de werkdruk worden bepaald door diverse factoren (piekmomenten, ziekte collega...)
- De horecamedewerker komt in contact met gasten, leveranciers, zaal- en keukenpersoneel. Een respectvolle houding tegenover de gasten, collega's en leveranciers is noodzakelijk.

Handelingscontext

- De horecamedewerker handelt in een duidelijk afgelijnd kader, bepaald door de leidinggevende
- De horecamedewerker heeft geen eindverantwoordelijkheid. De horecamedewerker mag problemen melden, maar de leidinggevende beslist hoe dit opgelost wordt.
- De horecamedewerker heeft permanente aandacht voor de persoonlijke veiligheid en hygiëne op de werkvloer, voedselveiligheid en -hygiëne en de milieuvorschriften
- De horecamedewerker heeft oog voor detail en kwaliteit van de dienstverlening, en handelt gastgericht binnen de bedrijfsrichtlijnen.
- De horecamedewerker respecteert een ergonomische werkhouding.
- De horecamedewerker heeft aandacht voor economische omgang met voedingsproducten en met producten die onderhevig zijn aan bederf of wijziging

2.2.4. Autonomie

Is zelfstandig in

- Het uitvoeren van de eigen werkzaamheden

Is gebonden aan

- Strikt afgelijnd kader van de leidinggevende

Doet beroep op

- De leidinggevende wanneer er zich onregelmatigheden of problemen voordoen

2.2.5. Verantwoordelijkheid

- Werkt in teamverband
- Werkt met oog voor welzijn, veiligheid, orde en netheid
- Werkt met oog voor hygiëne en voedselveiligheid
- Voert voorbereidende werkzaamheden uit
- Voert werkzaamheden uit in de keuken
- Verzorgt de bediening en werkt mee aan de uitvoering van de service
- Verzorgt de eindafrekening van de gasten
- Voert afsluitende werkzaamheden uit
- Voert kassawerkzaamheden uit
- Doet aan voorraadbeheer
- Voert de baractiviteiten uit

2.3. Attesten en voorwaarden

Voor de beroepsuitoefening van 'Horecamedewerker' is het beschikken van volgende attesten en/of voldoen aan volgende voorwaarden wettelijk verplicht:

- Meldingsplicht ziekte of symptomen aan de exploitant van het levensmiddelenbedrijf zoals bepaald in Verordening (EG) nr. 852/2004 van 29 april 2004, bijlage II, hoofdstuk VIII "Persoonlijke hygiëne"

Gezien om gevoegd te worden bij het besluit van de Vlaamse Regering van 2 februari 2024 tot erkenning van de beroepskwalificatie horecamedewerker (BK-0602-1).

Brussel, 2 februari 2024

de minister-president van de Vlaamse Regering,

Jan JAMBON

De Vlaamse minister van Onderwijs, Sport, Dierenwelzijn en Vlaamse Rand,

Ben WEYTS

De Vlaamse minister van Economie, Innovatie, Werk, Sociale economie en Landbouw,

Jo BROUNS