

AFDELING CATERING

Reeks medewerker catering.

Functienr	Functie	Totaal	schaal
13-015	med cat 1	55	A
13-016	med cat 2	130	B2
13-017	med cat 3	185	C2
13-018	med cat 4	265	D2

14-017 medcat 5 190 E2

Augustus 2013.

MEDEWERKER CATERING

functienr	functienaam	punten	schaal
13-015	med catering 1	55	A
13-016	med catering 2	130	B2
13-017	med catering 3	185	C2
13-018	med catering 4	265	D2
14-017	med catering 5	190	C2

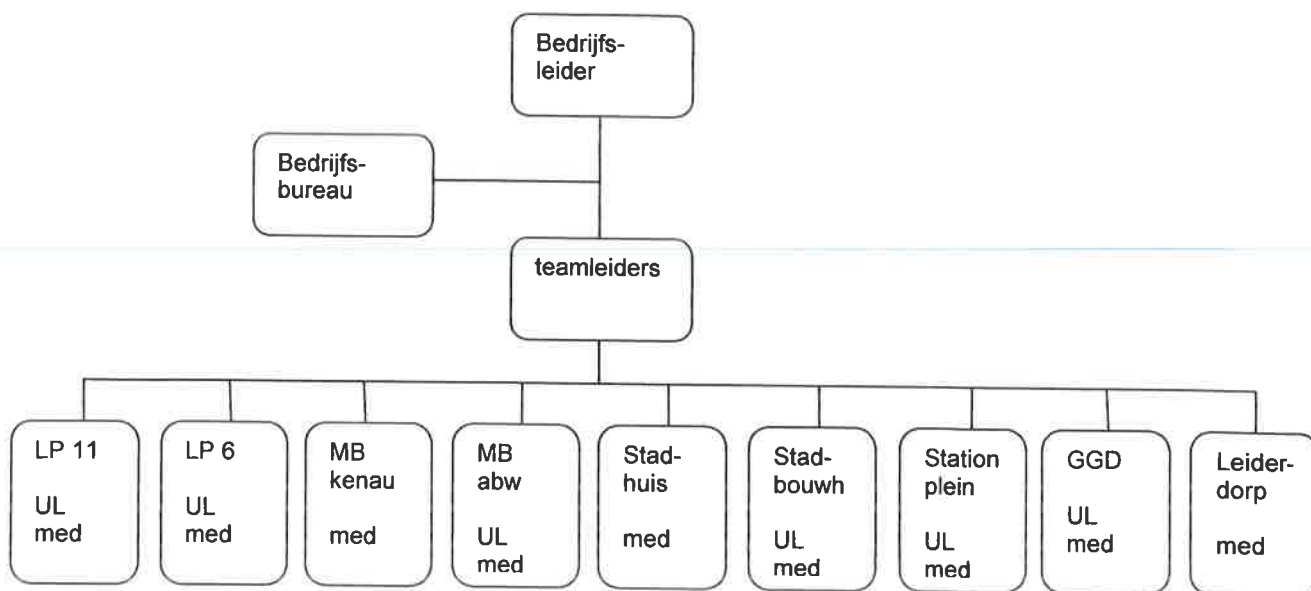
Toelichting:

Med catering 1	Is startfunctie, verricht taken na instructie en/of onder toezicht.
Med catering 2	Heeft opleiding VMBO beroepsgericht. Werkt veelal onder toezicht of na instructie
Med catering 3	Niveau MBO 1,2 op consumptief gebied. Voert taken veelal zelfstandig uit. Begeleid zonodig een onervaren collega.
Med catering 4	Niveau MBO 3, begeleid medewerkers op de afdeling, verricht in principe alle werkzaamheden, is allround.
Med catering 5	Niveau MBO 2, chauffeur, zalenzetter.

Dienst:	DZB Leiden	Arbeitsplaatscode:	
Divisie:	Catering	Functiecode:	13-015
Benamingfunctie:	Medewerker catering 1		

Omschrijving plaats in de organisatie:

Werkt onder leiding van een unitleider van DZB catering.



Doelstelling DZB:

Het bieden van werkzaamheden aan medewerkers in W.S.W.-verband en andere werkgelegenheidsprojecten en -trajecten, in het kader van het organisatie doel: mensontwikkeling, waarbij de te leveren diensten en capaciteiten van medewerkers zo optimaal mogelijk op elkaar worden afgestemd. Waarbij, indien van toepassing, een detachering onderdeel is van een traject van arbeidsgewenning en/of het opdoen van relevante arbeidservaring, gericht op uitstroom van de medewerker naar een reguliere arbeidsplaats.

Doelstelling functie:

Het creëren van een goede dienstverlening door het verrichten van werkzaamheden t.b.v. de catering.

Werkomschrijving:

Verricht met een geringe mate van zelfstandigheid (een deel van) de volgende werkzaamheden:

- Werkt volgens de voorschriften zoals die beschreven zijn in de hygiëncode (HACCP)
- Draagt mede zorg voor de koffie- en theevoorziening o.m. door middel van koffie- en theerondes, tevens bij vergaderingen
- Assisteert bij het uitgeven van menucomponenten vanuit het uitgiftebuffet
- Assisteert bij het inrichten van het bedrijfsrestaurant, vergaderruimten, dekt tafels op
- Draagt mede zorg voor het schoonhouden van de keuken en de daarin aanwezige apparatuur, de uitgiftebuffetten, vaatwasserkeuken en bedrijfsrestaurant
- Wast servies, bestek en gebruikte materialen af met behulp van de afwasmachine en bergt deze op
- Verzorgt de afvoer van afval, verpakkingsmaterialen e.d.
- Verricht hand- en spandiensten t.b.v. het bedrijfsrestaurant
- Neemt deel aan het werkoverleg.
- Maakt zich de benodigde kennis eigen d.m.v. het volgen van cursussen of interne opleidingen
- Draagt de voorgeschreven bedrijfskleding.

DZB

Funcieclassificatie volgens F.C.-systeem

Opgemaakt door : Y.I. van Gogh-Kroon

Benaming functie: Medewerker catering 1

Divisie: Catering

Afdeling/Object: Contract catering

Uitkomst in punten: 55

Datum: 13 juni 2013

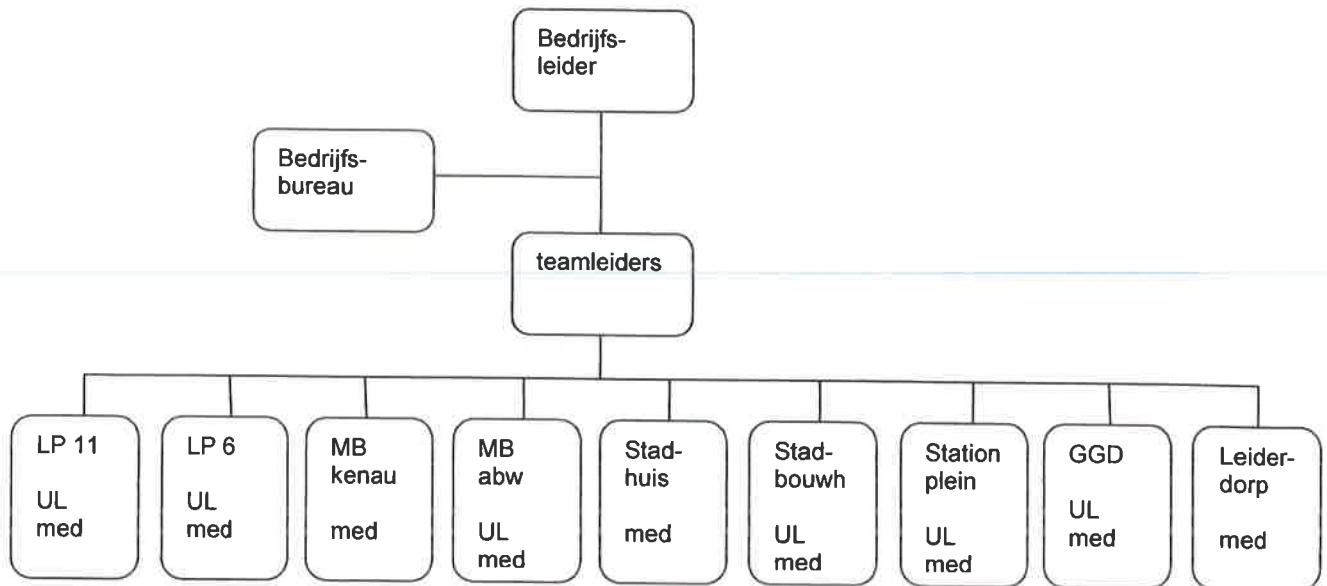
Loongroep: A

Kenmerken	Omschrijving	Trap	Punten
1. Kennis / Ervaring	Kent enige van de materialen waarmee gewerkt wordt. Kan enkele eenvoudige gereedschappen hanteren. Past de van toepassing zijnde voorschriften van de hygiënecode (HACCP) toe. Heeft weinig tot geen praktisch ervaring. Opleidingsniveau: enige jaren basisonderwijs.	2 I	25
2. Samengesteldheid	Er is sprake van uiterst eenvoudig, repeterend routinewerk waarbij geen zelfstandig handelen vereist is. Er is sprake van direct toezicht door een medewerker catering 3 / 4 of een unitleider.	1	10
<ul style="list-style-type: none"> • Routine • Zelfstandigheid • Beslissen 			
3. Verantwoordelijkheid	Direct toezicht op de werkzaamheden. Werkzaamheden blijven beperkt tot het uitvoeren van gegeven instructies. Weinig afbreukrisico.	1	0
4. Contacten	Heeft contact met leidinggevende over uitvoering en vordering van de werkzaamheden. Met collega's, bezoekers bedrijfsrestaurant.	1	10
5. Arbeidsomstandigheden	Er kan sprake zijn van enige hinder door warmte, lawaai. Het werk is afwisselend lopend, staand, soms zittend.	A2 H1 K1 P1	10 0 0 0
6. Aard van toezicht	n.v.t.		
7. Omvang van toezicht	n.v.t.		
Deze functie werd vastgesteld in de waarderingscommissie d.d. 29 augustus 2013		Tot.	Loong.
		55	A
Handtekeningen			
Voorzitter functiewaarderingscommissie  Datum : 2/9-'13		Directeur DZB  Datum : 3/9/13	

Dienst:	DZB Leiden	Arbeitsplaatscode:	
Divisie:	Catering	Functiecode:	13-016
Benamingfunctie:	Medewerker catering 2		

Omschrijving plaats in de organisatie:

Werkt onder leiding van een unitleider van DZB catering.



Doelstelling DZB:

Het bieden van werkzaamheden aan medewerkers in W.S.W.-verband en andere werkgelegenheidsprojecten en -trajecten, in het kader van het organisatie doel: mensontwikkeling, waarbij de te leveren diensten en capaciteiten van medewerkers zo optimaal mogelijk op elkaar worden afgestemd. Waarbij, indien van toepassing, een detachering onderdeel is van een traject van arbeidsgewenning en/of het opdoen van relevante arbeidservaring, gericht op uitstroom van de medewerker naar een reguliere arbeidsplaats.

Doelstelling functie:

Het creëren van een goede dienstverlening door het verrichten van werkzaamheden t.b.v. de catering.

Werkomschrijving:

Verricht met een geringe mate van zelfstandigheid (een deel van) de volgende werkzaamheden:

- Werkt volgens de voorschriften zoals die beschreven zijn in de hygiënecode (HACCP)
- Draagt mede zorg voor de koffie- en theevoorziening o.m. door middel van koffie- en theerondes, tevens bij vergaderingen
- Onderhoudt en/of vult koude/warme drankenautomaten
- Assisteert bij de bereiding van gerechten zoals salades, snacks e.d. in de bereidingskeuken
- Assisteert bij het uitgeven van menucomponenten vanuit het uitgiftebuffet
- Verricht kassabediening
- Assisteert bij het inrichten van het bedrijfsrestaurant, vergaderruimten, dekt tafels op
- Assisteert bij serveren van lunches en maaltijden
- Assisteert in voorkomende gevallen bij ontvangsten, recepties e.d.
- Draagt mede zorg voor het schoonhouden van de keuken en de daarin aanwezige apparatuur, de uitgiftebuffetten, vaatspoelkeuken en bedrijfsrestaurant
- Wast servies, bestek en gebruikte materialen af met behulp van de afwasmachine en bergt deze op
- Signaleert problemen / storingen en meldt deze bij de leiding
- Verzorgt de afvoer van afval, verpakkingsmaterialen e.d.
- Verricht hand- en spandiensten t.b.v. het bedrijfsrestaurant
- Neemt deel aan het werkoverleg.
- Maakt zich de benodigde kennis eigen d.m.v. het volgen van cursussen of interne opleidingen
- Draagt de voorgeschreven bedrijfskleding.

DZB

Funcieclassificatie volgens F.C.-systeem

Opgemaakt door : Y.I. van Gogh-Kroon

Benaming functie: Medewerker catering 2

Divisie: Catering

Afdeling/Object: Contract catering

Uitkomst in punten: 130

Loongroep: B2

Datum: 13 juni 2013

Kenmerken	Omschrijving	Trap	Punten
1. Kennis / Ervaring	Kent de materialen waarmee gewerkt wordt. Kan eenvoudige gereedschappen hanteren. Heeft een basiskennis mbt bereiden dranken en etenswaren. Past de van toepassing zijnde voorschriften van de hygiëncode (HACCP) toe. Opleidingsniveau: VMBO beroepsgerichte leerweg aangevuld met korte specifieke cursus(sen)	3 II	50
2. Samengesteldheid	Er is sprake van eenvoudig, repeterend routinewerk waarbij enig zelfstandig handelen vereist is. Werkt onder toezicht van een medewerker catering 3 / 4 of een unitleider.	3	45
<ul style="list-style-type: none"> • Routine • Zelfstandigheid • Beslissen 			
3. Verantwoordelijkheid	Enig zelfstandig handelen bij uitvoeren van de werkzaamheden. Verantwoordelijkheid beperkt zich tot eenvoudige beslissingen. Werkt in een groep met regelmatige controle door een medewerker catering 3 / 4 of een unitleider.	3	15
4. Contacten	Heeft contact met leidinggevende over uitvoering en vordering van de werkzaamheden. Met collega's, bezoekers bedrijfsrestaurant.	1	10
5. Arbeidsomstandigheden	Er kan sprake zijn van enige hinder door warmte, lawaai. Het werk is afwisselend lopend, staand, soms zittend.	A2 H1 K1 P1	10 0 0 0
6. Aard van toezicht	n.v.t.		
7. Omvang van toezicht	n.v.t.		
Deze functie werd vastgesteld in de waarderingscommissie d.d. 29 augustus 2013		Tot.	Loong.
		130	B2

Handtekeningen

Voorzitter functiewaarderingscommissie

Directeur DZB

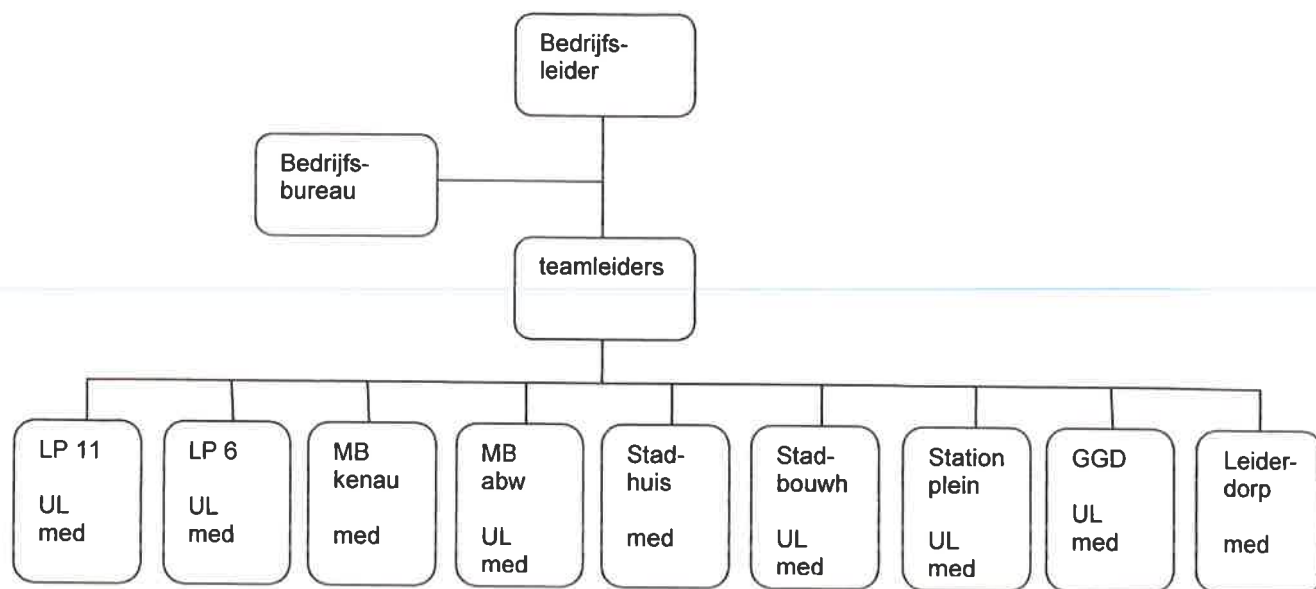
Datum: 2/9.13

Datum: 3/9/13

Dienst:	DZB Leiden	Arbeitsplaatscode:	
Divisie:	Catering	Functiecode:	13-017
Benamingfunctie:	Medewerker catering 3		

Omschrijving plaats in de organisatie:

Werkt onder leiding van een unitleider van DZB catering.



Doelstelling DZB:

Het bieden van werkzaamheden aan medewerkers in W.S.W.-verband en andere werkgelegenheidsprojecten en -trajecten, in het kader van het organisatie doel: mensontwikkeling, waarbij de te leveren diensten en capaciteiten van medewerkers zo optimaal mogelijk op elkaar worden afgestemd. Waarbij, indien van toepassing, een detachering onderdeel is van een traject van arbeidsgewenning en/of het opdoen van relevante arbeidservaring, gericht op uitstroom van de medewerker naar een reguliere arbeidsplaats.

Doelstelling functie:

Het creëren van een goede dienstverlening door het verrichten van werkzaamheden t.b.v. de catering.

Werkomschrijving:

Verricht met een redelijke mate van zelfstandigheid (een deel van) de volgende werkzaamheden:

- Werkt volgens de voorschriften zoals die beschreven zijn in de hygiëncode (HACCP)
- Draagt zorg voor de koffie- en theevoorziening o.m. door middel van koffie- en theerondes, tevens bij vergaderingen
- Onderhoudt en/of vult koude/warme drankenautomaten
- Bereidt gerechten zoals salades, snacks e.d. in de bereidingskeuken
- Draagt zorg voor het uitgeven van menucomponenten vanuit het uitgiftebuffet
- Verricht kassabediening
- Assisteert bij het inrichten van het bedrijfsrestaurant, vergaderruimten, dekt tafels op
- Serveert lunches en maaltijden
- Assisteert in voorkomende gevallen bij ontvangsten, recepties e.d.
- Draagt mede zorg voor het schoonhouden van de keuken en de daarin aanwezige apparatuur, de uitgiftebuffetten, vaatspoelkeuken en bedrijfsrestaurant
- Wast servies, bestek en gebruikte materialen af met behulp van de afwasmachine en bergt deze op
- Signaleert problemen / storingen en meldt deze bij de leiding
- Verzorgt de afvoer van afval, verpakkingsmaterialen e.d.
- Neemt deel aan het werkoverleg
- Verricht hand- en spandiensten t.b.v. het bedrijfsrestaurant
- Maakt zich de benodigde kennis eigen d.m.v. het volgen van cursussen of interne opleidingen
- Draagt de voorgeschreven bedrijfskleding.

DZB

Funcieclassificatie volgens F.C.-systeem

Opgemaakt door : Y.I. van Gogh-Kroon

Benaming functie: Medewerker catering 3

Divisie: Catering

Afdeling/Object: Contract catering

Uitkomst in punten: 185

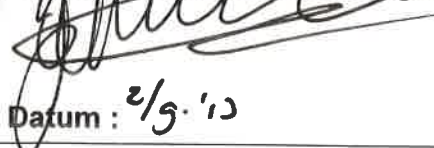
Loongroep: C2

Datum: 13 juni 2013

Kenmerken	Omschrijving	Trap	Punten
1. Kennis / Ervaring	Heeft een opleiding op consumptief gebied. Heeft voldoende kennis mbt bereiden dranken en etenswaren. Past de van toepassing zijnde voorschriften van de hygiëncode (HACCP) en de Warenwet toe. Opleidingsniveau: MBO 1 of 2, waar nodig aangevuld met korte cursus(sen).	4 II	70
2. Samengesteldheid	Er is sprake van routinewerk waarbij enig zelfstandig handelen vereist is. Het werk vraagt het nemen van eenvoudige beslissingen, verbeteren van fouten e.d. Uitdrukkingsvaardigheid nodig voor het geven van mondelinge toelichtingen / uitleg. Begeleidt op verzoek een minder ervaren collega.	4	65
• Routine • Zelfstandigheid • Beslissen			
3. Verantwoordelijkheid	Mede verantwoordelijkheid voor hygiëne, netheid en orde in bedrijfsruimten en restaurant. Signaleert problemen en storingen en brengt de leidinggevende op de hoogte. Controle vindt plaats verspreid over de dag, afhankelijk van de soort werkzaamheden.	3	25
4. Contacten	Heeft contact met leidinggevende over aanpak, uitvoering en vordering van de werkzaamheden. Met collega's, bezoekers bedrijfsrestaurant. Hoffelijkheid noodzakelijk.	2	15
5. Arbeidsomstandigheden	Er kan sprake zijn van enige hinder door warmte, lawaai. Het werk is afwisselend lopend, staand, soms zittend.	A2 H1 K1 P1	10 0 0 0
6. Aard van toezicht	n.v.t.		
7. Omvang van toezicht	n.v.t.		
Deze functie werd vastgesteld in de waarderingscommissie d.d. 29 augustus 2013		Tot. 185	Loong. C2

Handtekeningen

Voorzitter functiewaarderingscommissie


Datum: 2/9 '13

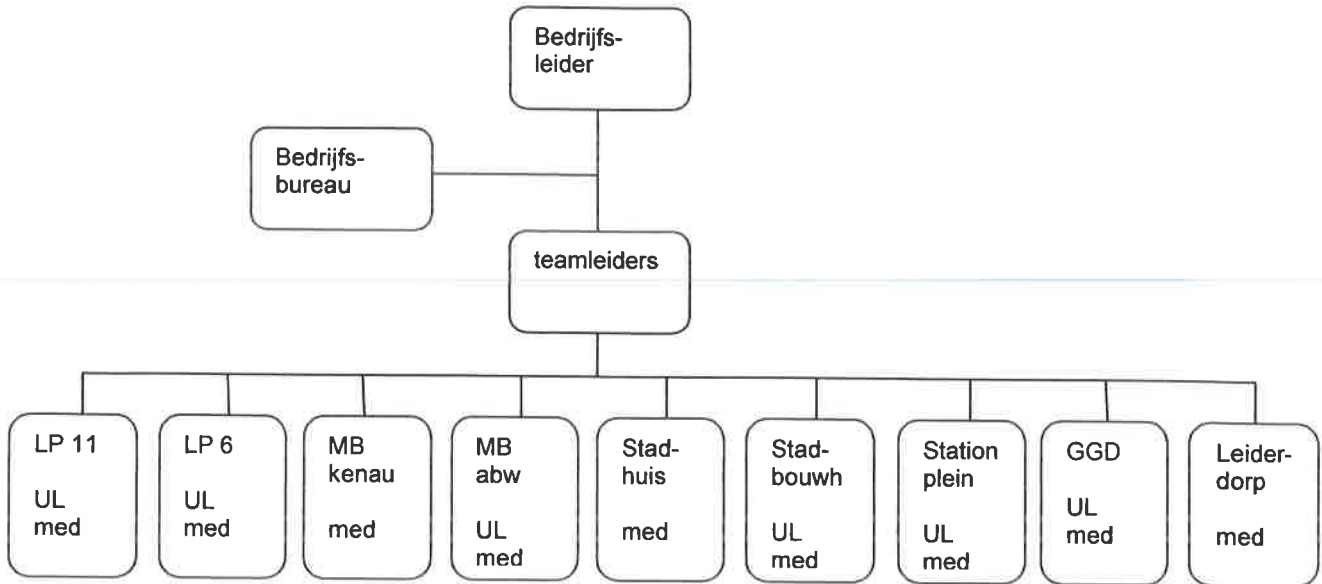
Directeur DZB


Datum: 3/9/13

Dienst:	DZB Leiden	Arbeitsplaatscode:	
Divisie:	Catering	Functiecode:	13-018
Benamingfunctie:	medewerker catering 4		

Omschrijving plaats in de organisatie:

Werkt onder leiding van een unitleider van DZB catering.



Doelstelling DZB:

Het bieden van werkzaamheden aan medewerkers in W.S.W.-verband en andere werkgelegenheidsprojecten en -trajecten, in het kader van het organisatie doel: mensontwikkeling, waarbij de te leveren diensten en capaciteiten van medewerkers zo optimaal mogelijk op elkaar worden afgestemd. Waarbij, indien van toepassing, een detachering onderdeel is van een traject van arbeidsgewenning en/of het opdoen van relevante arbeidservaring, gericht op uitstroom van de medewerker naar een reguliere arbeidsplaats.

Doelstelling functie:

Het creëren van een goede dienstverlening door het verrichten van werkzaamheden t.b.v. de catering.

Werkomschrijving:

Verricht met een ruime mate van zelfstandigheid de volgende werkzaamheden:

- Werkt volgens de voorschriften zoals die beschreven zijn in de hygiëncode (HACCP)
- Begeleidt in opdracht van de unitleider (nieuwe) medewerkers, begeleidt leerling medewerkers
- Draagt zorg voor de koffie- en theevoorziening o.m. door middel van koffie- en theerondes, tevens bij vergaderingen
- Onderhoudt en/of vult koude/warme drankautomaten
- Bereidt gerechten zoals salades, lunchgerechten, snacks e.d. in de bereidingskeuken
- Draagt zorg voor het uitgeven van menucomponenten vanuit het uitgiftebuffet
- Verricht kassabediening
- Richt vergaderruimte e.d. in t.b.v. bijeenkomsten etc., dekt tafels, geeft aanwijzingen aan collega's
- Serveert lunches en maaltijden
- Draagt voorkomende gevallen zorg voor ontvangsten, recepties e.d.
- Draagt mede zorg voor het schoonhouden van de keuken en de daarin aanwezige apparatuur, de uitgiftebuffetten, vaatspoelkeuken en bedrijfsrestaurant
- Wast servies, bestek en gebruikte materialen af met behulp van de afwasmachine en bergt deze op
- Vult op eigen initiatief voorraden aan
- Signaleert problemen en storingen, verhelpt deze of brengt zonodig de leidinggevende op de hoogte
- Draagt zorg voor de afvoer van afval, verpakkingsmaterialen e.d.
- Verricht hand- en spandiensten t.b.v. het bedrijfsrestaurant
- Werkt indien gewenst in het weekend of in de avonduren
- Neemt deel aan het werkoverleg
- Vervangt de unitleider bij tijdelijke afwezigheid
- Kan alle voorkomende werkzaamheden zelfstandig uitvoeren op de locatie
- Maakt zich de benodigde kennis eigen d.m.v. het volgen van cursussen of interne opleidingen
- Draagt de voorgeschreven bedrijfskleding.

DZB

Functieclassificatie volgens F.C.-systeem

Opgemaakt door : Y.I. van Gogh-Kroon

Benaming functie: medewerker catering 4

Divisie: Catering

Afdeling/Object: Contract catering

Uitkomst in punten: 265

Loongroep: D2

Datum: 13 juni 2013

Kenmerken	Omschrijving	Trap	Punten
1. Kennis / Ervaring	Heeft een opleiding op consumptief gebied. Heeft voldoende kennis mbt bereiden dranken en etenswaren. Kent de van toepassing zijnde voorschriften van de hygiëncode (HACCP) en de Warenwet, zorgt voor de naleving op de afdeling. Opleidingsniveau: MBO 3, waar nodig aangevuld met korte cursus(sen).	5 II	100
2. Samengesteldheid	Er is sprake van semi routinewerk, gestandaardiseerd of volgens algemeen aanvaarde methodes, waarbij zelfstandig handelen vereist is. Het werk vraagt het nemen van beslissingen, verbeteren van fouten e.d. binnen duidelijke grenzen. Uitdrukkingsvaardigheid nodig voor het geven van mondelinge toelichtingen / uitleg. Begeleidt minder ervaren collega's.	5	100
<ul style="list-style-type: none"> • Routine • Zelfstandigheid • Beslissen 			
3. Verantwoordelijkheid	Verantwoordelijkheid voor hygiëne, netheid en orde in bedrijfsruimten en restaurant. Signaleert problemen en storingen, lost deze op en/of brengt de leidinggevende op de hoogte.	3	30
4. Contacten	Heeft contact met leidinggevende over verdeling, aanpak, uitvoering en vordering van de werkzaamheden. Met collega's over uitvoering taken. Met bezoekers bedrijfsrestaurant. Hoffelijkheid en aandacht noodzakelijk.	2	25
5. Arbeidsomstandigheden	Er kan sprake zijn van enige hinder door warmte, lawaai. Het werk is afwisselend lopend, staand, soms zittend.	A2 H1 K1 P1	10 0 0 0
6. Aard van toezicht	n.v.t.		
7. Omvang van toezicht	n.v.t.		
Deze functie werd vastgesteld in de waarderingscommissie d.d. 29 augustus 2013		Tot.	Loong.
		265	D2

Handtekeningen

Voorzitter functiewaarderingscommissie

Directeur DZB

Datum : 2/9-13

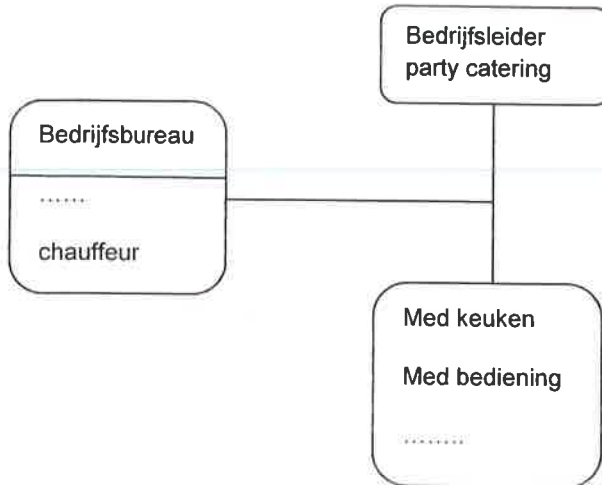
Datum :

3/7/13

Organisatie	DZB Leiden	Functietype	
Afdeling	catering	Functiecode	14-017
Functienaam	Medewerker catering 5	Loongroep	C2

Omschrijving plaats in de organisatie:

Werkt onder directe leiding van het hoofd bedrijfsbureau party catering en indirect onder leiding van de bedrijfsleider catering van DZB-Leiden.



Doelstelling DZB:

Het bieden van werkzaamheden aan medewerkers in W.S.W.-verband en andere werkgelegenheidsprojecten en -trajecten, in het kader van het organisatie doel: mensontwikkeling, waarbij de te leveren diensten en capaciteiten van medewerkers zo optimaal mogelijk op elkaar worden afgestemd. Waarbij, indien van toepassing, een detachering onderdeel is van een traject van arbeidsgewenning en/of het opdoen van relevante arbeidservaring, gericht op uitstroom van de medewerker naar een reguliere arbeidsplaats.

Doelstelling functie:

Het verzorgen van het vervoer van uiteenlopende materialen, voedingsmiddelen, alsmede het assisteren van collega's bij werkzaamheden van facilitaire aard.

Werkomschrijving:

Verricht met een redelijke mate van zelfstandigheid de volgende werkzaamheden:

Logistiek

- Verzamelt te vervoeren materialen, voedingsmiddelen
- Stelt de te rijden route vast, houdt hierbij rekening met prioriteiten
- Bezorgt materialen enz op de opgegeven adressen volgens het vooraf bepaald routeschema
- Haalt materialen enz op bij aangeleverde adressen volgens vooraf bepaald routeschema
- Draagt zorg voor controle en/of aftekening van begeleidingsformulieren
- Wikkelt, indien van toepassing, betaling van de afgeleverde materialen enz af
- Draagt, indien van toepassing, de geïnde gelden af
- Laadt en lost de uitgaande, respectievelijk binnenkomende materialen
- Ruimt teruggekomen materialen op in het magazijn
- Rijdt zo nodig met een aanhanger
- Gebruikt indien nodig los- en laadmiddelen

Overige taken

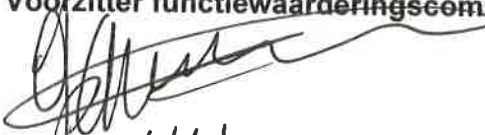
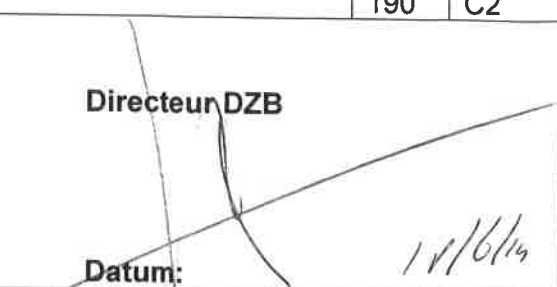
- Assisteert medewerkers catering met het installeren van bar, buffetten e.d.
- Verzorgt op verzoek aansluiting van water, gasflessen, tapinstallaties
- Voert op verzoek per plaatse kleine reparaties uit
- Assisteert na afloop bij afbraak en inpakken, controleert op volledigheid
- Telt en registreert het verbruik na een evenement
- Registreert en meldt schades aan meubilair, apparatuur, repareert waar mogelijk
- Draagt zorg voor een representatief uiterlijk van de bedrijfswagen
- Controleert de bedrijfswagen en (indien van toepassing) los- en laadmiddelen op staat van onderhoud, meldt gebreken aan de leidinggevende
- Past de geldende veiligheidsvoorschriften toe
- Verricht hand- en spandiensten tbv de organisatie

Functieclassificatie volgens systeem FC-SW

Opgemaakt door: Y. van Gogh

Benaming functie Medewerker catering
5
Organisatie DZB Leiden
Afdeling catering
Uitkomst in punten 190
Loongroep C2

Datum: 14 april 2014

Kenmerken	Omschrijving	Trap	Punten
Kennis/ervaring	Logistiek inzicht i.v.m. laden, plannen route. Heeft algemeen technisch inzicht. Heeft stratenkennis binnen het werkgebied. Enige administratieve kennis ivm begeleidingsformulieren. Niveau MBO 2. Rijbewijs BE.	4 II	70
Samengesteldheid Routine Zelfstandigheid Beslissen	Het betreft routinewerk. Onderweg treedt de medewerker zelfstandig op. Neemt beslissingen t.a.v. afleveren / ophalen van goederen en de te volgen route. Neemt contact op met de leidinggevende bij twijfel of problemen.	4	65
Verantwoordelijkheid	De verantwoordelijkheid is beperkt tot het correct uitvoeren van de werkzaamheden. Controle vindt regelmatig plaats. Beslissingen zijn eenvoudig.	3	20
Contacten	Heeft contact met leidinggevende over de aanpak, voortgang van de opgedragen werkzaamheden. Met collega's, klanten bij ophalen, afleveren van goederen. Hoffelijkheid noodzakelijk.	2	15
Arbeidsomstandigheden	Werkt in wisselende omstandigheden, bij autorijden en laden en lossen van de te vervoeren goederen. Laden en lossen geschiedt zo veel mogelijk met laad- en losmiddelen.	A3 H2 K1 P1	
Aard van toezicht	n.v.t.		
Omvang van toezicht	n.v.t.		
Deze functie werd vastgesteld in de waarderingscommissie d.d. 12 juni 2014.		Tot. 190	L.g. C2
Handtekeningen:			
Voorzitter functiewaarderingscommissie 		Directeur DZB 	
Datum: 16/6/14		Datum: 16/6/14	