

# OPLEIDINGENSTRUCTUUR HULPKELNER

## 1. BESCHRIJVING

### Referentiekaders:

WELZIJN OP HET WERK

Beroepsprofielen

(SERV, oktober 2004)

HORECASECTOR

Beroepenstructuur

(SERV/Centrum voor Vorming en Vervolmaking in de Horecasector, april 2000)

FUNCTIECLASSIFICATIE EN VASTSTELLING VAN DE MINIMUMLONEN IN DE HORECASECTOR

(Waarborg en sociaal fonds Horeca & aanverwante bedrijven, uitgave 2011)

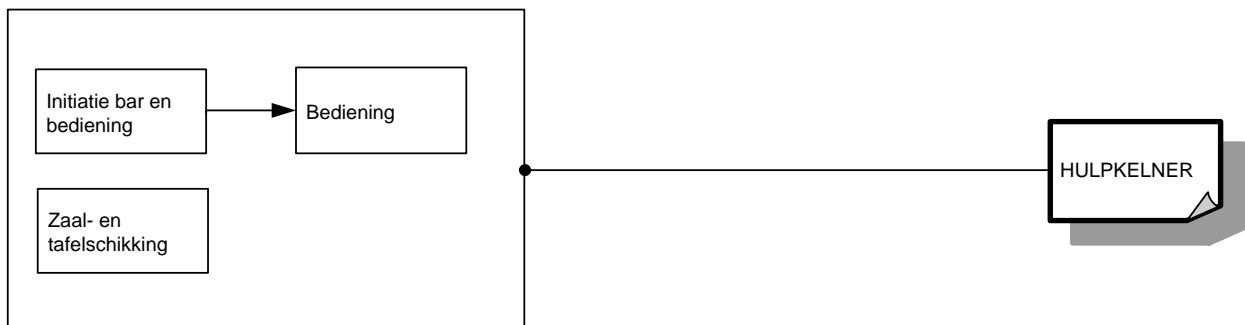
De hulpkelner voert de voorbereidende werkzaamheden (mise-en-place) voor de zaal en de bar uit. Hij helpt bij het onthaal en de bediening van de klanten. Hij ruimt de tafels af na de dienst en verzorgt de mise-en-place voor de volgende dienst.

De opleiding **Hulpkelner** bestaat uit 3 modules:

Bediening

Initiatie bar en bediening

Zaal- en tafelschikking



Voor elke module die men met vrucht heeft gevolgd, wordt een deelcertificaat uitgereikt.

Voor elke opleiding die men met vrucht heeft gevolgd, wordt een certificaat uitgereikt.

## 2. MODULES

### Module Bediening

<p><i>veilig, hygiënisch en milieubewust werken conform welzijn op het werk en de geldende regelgevingen zoals:</i></p> <ul style="list-style-type: none"><li>➤ ergonomisch werken</li><li>➤ economisch werken</li><li>➤ voorschriften en instructies inzake veiligheid, hygiëne of milieu toepassen</li><li>➤ persoonlijke beschermingsmiddelen gebruiken</li><li>➤ werkplek en directe omgeving schoonhouden</li><li>➤ producten, apparatuur, machines en arbeidsmiddelen volgens voorschriften gebruiken</li><li>➤ apparatuur, machines en arbeidsmiddelen volgens voorschriften reinigen</li><li>➤ afval en restproducten beperken en volgens wettelijke voorschriften sorteren</li><li>➤ storingen of afwijkingen aan producten, apparatuur, machines of arbeidsmiddelen melden</li></ul>
<p><i>noodzakelijke houdingen voor de uitoefening van het beroep aannemen zoals:</i></p> <ul style="list-style-type: none"><li>➤ zin voor samenwerking tonen</li><li>➤ zin voor verantwoordelijkheid tonen</li><li>➤ kwaliteitsgericht werken</li><li>➤ resultaatgericht werken</li><li>➤ met tijds- en werkdruk omgaan</li><li>➤ adequaat op problemen reageren</li><li>➤ voorkomen verzorgen</li></ul>
<p><i>functionele vaardigheden voor de uitoefening van het beroep toepassen zoals:</i></p> <ul style="list-style-type: none"><li>➤ ICT gebruiken</li><li>➤ informatie selecteren en gebruiken</li><li>➤ dimensies meten en berekenen</li><li>➤ verhoudingen respecteren</li><li>➤ verbale en non-verbale communicatie toepassen</li><li>➤ standaarduitdrukkingen in één vreemde taal gebruiken</li></ul>
<p><i>eigen werkzaamheden organiseren</i></p> <ul style="list-style-type: none"><li>➤ eigen werkzaamheden voorbereiden</li><li>➤ eigen werkzaamheden uitvoeren</li><li>➤ eigen werkzaamheden evalueren</li><li>➤ eigen werkzaamheden bijsturen</li></ul>
<p><i>volgens bedrijfseigen procedures voorbereidende werkzaamheden (mise-en-place) uitvoeren</i></p> <ul style="list-style-type: none"><li>➤ voorbereidende werkzaamheden (mise-en-place) voor zaal organiseren</li><li>➤ zaal decoreren</li><li>➤ tafels dekken</li><li>➤ tafels decoreren</li><li>➤ voorbereidende werkzaamheden (mise-en-place) voor bar uitvoeren</li></ul>
<p><i>volgens bedrijfseigen procedures onthaal en bediening van klanten uitvoeren</i></p> <ul style="list-style-type: none"><li>➤ klantvriendelijk handelen</li><li>➤ klanten onthalen</li><li>➤ klanten menukaart presenteren en toelichten</li><li>➤ bestelling opnemen</li><li>➤ bestelling doorgeven</li><li>➤ dranken en gerechten inzetten</li></ul>

- dranken aan tafel serveren
- flessen ontkurken, presenteren en uitschenken aan de klant
- repasse uitvoeren
- op signalen van klant adequaat reageren
- buffet, banket aanvullen

De beroepsgerichte vorming kan enkel gerealiseerd worden door middel van het geïntegreerd doorlopen van de component leren en de component werkplekleren.

## Module Initiatie bar en bediening

*veilig, hygiënisch en milieubewust werken conform welzijn op het werk en de geldende regelgevingen zoals:*

- ergonomisch werken
- economisch werken
- voorschriften en instructies inzake veiligheid, hygiëne of milieu toepassen
- persoonlijke beschermingsmiddelen gebruiken
- werkplek en directe omgeving schoonhouden
- producten, apparatuur, machines en arbeidsmiddelen volgens voorschriften gebruiken
- apparatuur, machines en arbeidsmiddelen volgens voorschriften reinigen
- afval en restproducten beperken en volgens wettelijke voorschriften sorteren
- storingen of afwijkingen aan producten, apparatuur, machines of arbeidsmiddelen melden

*noodzakelijke houdingen voor de uitoefening van het beroep aannemen zoals:*

- zin voor samenwerking tonen
- zin voor verantwoordelijkheid tonen
- nauwkeurig werken
- doorzettingsvermogen tonen
- met tijds- en werkdruk omgaan
- opgelegde taken uitvoeren
- voorkomen verzorgen

*functionele vaardigheden voor de uitoefening van het beroep toepassen zoals:*

- informatie selecteren en verwerken
- dimensies meten en berekenen
- verhoudingen respecteren
- verbale en non-verbale communicatie toepassen

*eigen werkzaamheden organiseren*

- eigen werkzaamheden voorbereiden
- eigen werkzaamheden uitvoeren
- eigen werkzaamheden evalueren
- eigen werkzaamheden bijsturen

*volgens bedrijfseigen procedures bardiens niet-alcoholische dranken uitvoeren*

- klantgericht werken
- volgens regels van voedselveiligheid handelen
- gewichtseenheden en inhoudsmaten omrekenen
- materiaal en materieel voor bar verzamelen en klaarzetten
- machines voor het bereiden van warme dranken bedienen
- frisdranken klaarzetten
- warme dranken klaarzetten
- aan toog vaat uitvoeren
- toog opruimen en reinigen
- frigo's aanvullen

*volgens bedrijfseigen procedures onthaal en bediening van klanten uitvoeren*

- klantvriendelijk handelen
- klanten verwelkomen
- beleefdheidsregels toepassen
- vestiaire verzorgen
- dranken, gerechten en benodigdheden afhalen
- dranken en gerechten opdienen

- draagmethodes toepassen
- serveermethodes toepassen
- tafels afruimen en reinigen
- zaal en meubilair onderhouden en schoonhouden

De beroepsgerichte vorming kan enkel gerealiseerd worden door middel van het geïntegreerd doorlopen van de component leren en de component werkplekleren.

## Module Zaal- en tafelschikking

<p><i>veilig, hygiënisch en milieubewust werken conform welzijn op het werk en de geldende regelgevingen zoals:</i></p> <ul style="list-style-type: none"><li>➤ ergonomisch werken</li><li>➤ economisch werken</li><li>➤ voorschriften en instructies inzake veiligheid, hygiëne of milieu toepassen</li><li>➤ persoonlijke beschermingsmiddelen gebruiken</li><li>➤ werkplek en directe omgeving schoonhouden</li><li>➤ producten, apparatuur, machines en arbeidsmiddelen volgens voorschriften gebruiken</li><li>➤ apparatuur, machines en arbeidsmiddelen volgens voorschriften reinigen</li><li>➤ afval en restproducten beperken en volgens wettelijke voorschriften sorteren</li><li>➤ storingen of afwijkingen aan producten, apparatuur, machines of arbeidsmiddelen melden</li></ul>
<p><i>noodzakelijke houdingen voor de uitoefening van het beroep aannemen zoals:</i></p> <ul style="list-style-type: none"><li>➤ zin voor samenwerking tonen</li><li>➤ zin voor verantwoordelijkheid tonen</li><li>➤ nauwkeurig werken</li><li>➤ doorzettingsvermogen tonen</li><li>➤ met tijds- en werkdruk omgaan</li><li>➤ opgelegde taken uitvoeren</li><li>➤ voorkomen verzorgen</li></ul>
<p><i>functionele vaardigheden voor de uitoefening van het beroep toepassen zoals:</i></p> <ul style="list-style-type: none"><li>➤ informatie selecteren en verwerken</li><li>➤ dimensies meten en berekenen</li><li>➤ verhoudingen respecteren</li><li>➤ verbale en non-verbale communicatie toepassen</li></ul>
<p><i>eigen werkzaamheden organiseren</i></p> <ul style="list-style-type: none"><li>➤ eigen werkzaamheden voorbereiden</li><li>➤ eigen werkzaamheden uitvoeren</li><li>➤ eigen werkzaamheden evalueren</li><li>➤ eigen werkzaamheden bijsturen</li></ul>
<p><i>volgens bedrijfseigen procedures zaal- en tafelschikking uitvoeren</i></p> <ul style="list-style-type: none"><li>➤ tafels en stoelen volgens zaalplan schikken</li><li>➤ tafellinnen klaarleggen</li><li>➤ servetten plooien</li><li>➤ zaalmaterieel onderhouden (mastië) en meubilair schoonhouden</li><li>➤ tafel dekken</li><li>➤ zaal en tafels decoreren</li><li>➤ voorbereidende werkzaamheden (mise-en-place) van dienstmaterieel uitvoeren</li></ul>

De beroepsgerichte vorming kan enkel gerealiseerd worden door middel van het geïntegreerd doorlopen van de component leren en de component werkplekieren.

### 3. SITUERING

