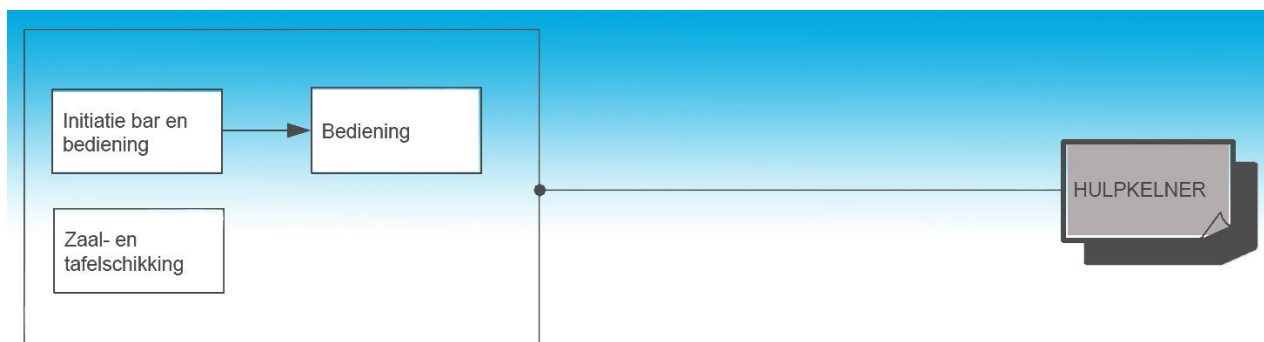


## SECTOR: VOEDING HORECA in de MODULAIRE STRUCTUUR

### De opleiding HULPKELNER

#### KERNTAKEN

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.



#### OVERZICHT VAN DE OPLEIDING

1. veilig, hygiënisch en milieubewust werken conform de nota welzijn op het werk en geldende regelgevingen
2. noodzakelijke houdingen voor de uitoefening van het beroep aannemen
3. eigen werkzaamheden voorbereiden, uitvoeren, evalueren en bijsturen
4. bardienst niet-alcoholische dranken volgens bedrijfseigen procedures uitvoeren
5. onthaal en bediening van klanten volgens bedrijfseigen procedures uitvoeren
6. zaal- en tafelschikking volgens bedrijfseigen procedures uitvoeren
7. voorbereidende werkzaamheden (mise-en-place) uitvoeren