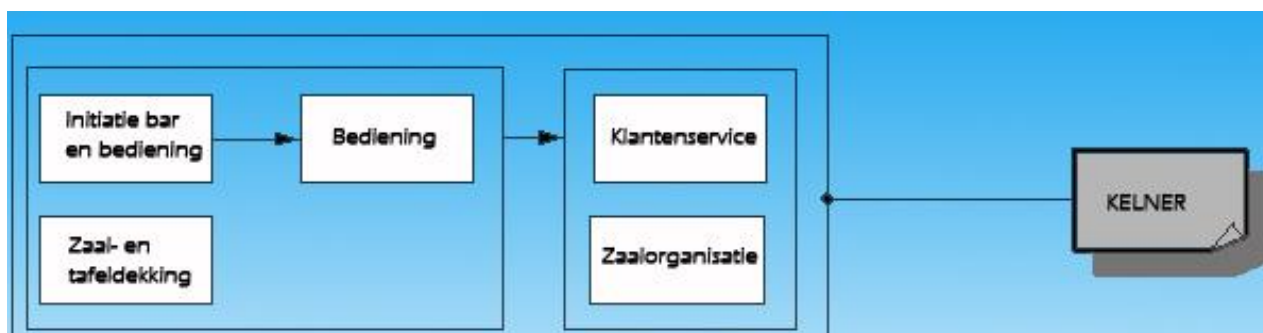


## SECTOR: VOEDING HORECA in de MODULAIRE STRUCTUUR

### De opleiding KELNER

#### KERNTAKEN

De kelner organiseert de zaal en geeft instructies aan de hulpkelner. Hij begeleidt klanten, geeft menu- en drankenadvies en handelt de betaling af. Hij beheert tevens de voorraad, plaatst bestellingen en berekent de kostprijs.



#### OVERZICHT VAN DE OPLEIDING

1. veilig, hygiënisch en milieubewust werken conform welzijn op het werk en de geldende
2. regelgevingen
3. noodzakelijke houdingen voor de uitoefening van het beroep aannemen
4. functionele vaardigheden voor de uitoefening van het beroep toepassen
5. eigen werkzaamheden organiseren
6. volgens bedrijfseigen procedures voorbereidende werkzaamheden (mise-en-place)
7. uitvoeren
8. volgens bedrijfseigen procedures bardienst niet-alcoholische dranken uitvoeren
9. volgens bedrijfseigen procedures klanten begeleiden
10. volgens bedrijfseigen procedures zaal- en tafelschikking uitvoeren
11. volgens bedrijfseigen procedures voorraad beheren
12. volgens bedrijfseigen procedures onthaal en bediening van klanten uitvoeren
13. volgens bedrijfseigen procedures betaling met klant afhandelen
14. volgens bedrijfseigen procedures zaal organiseren