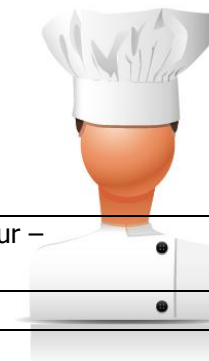


CHEF DE PARTIE



Beroep en aanverwante beroepen	Chef de partie - Chef de partie banketbakker - Chef de partie visbereider - Chef de partie rotisseur – Chef de partie saucier - Chef de partie tournant- Chef de partie garde-manger
Departement	Keuken - Keukenpersoneel
Overeenstemming met ROME-fiche	G1602
Functiecategorie (Functieclassificatie volgens PC 302)	Categorie 6-105 en 106
Beschrijving	<p>Staat onder toezicht van de chef-kok (keukenverantwoordelijke) en bereidt, schikt en stuurt de gerechten van zijn afdeling door: tussengerechten, visgerechten, vleesgerechten, sauzen, patisserie. (Chef de partie banketbakker wordt vaak beschouwd als een chef gespecialiseerd in patisserie eerder dan een chef de partie. De bereiding van de patisserie vraagt immers een specifieke opleiding.)</p> <p>Hij organiseert en controleert het werk van de keukenhulpen en de leerjongens/-meisjes van zijn afdeling.</p> <p>De chef de partie is een vroegere keukenhulp die zich door zijn persoonlijke inzet gespecialiseerd heeft. Hij moet blijk geven van initiatief en creativiteit. Daarnaast moet hij in staat zijn een team te leiden en te motiveren.</p>
Taken	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Zorgt voor de mise-en-place en de voorbereiding van de voedingswaren voor de dienst <input type="checkbox"/> Bereidt de gerechten tijdens de dienst, werkt ze af en staat in voor de toelevering van de gerechten (<i>van zijn afdeling</i>) tijdens de dienst <input type="checkbox"/> Schikt en garneert gerechten op borden en schotels <input type="checkbox"/> Springt in voor collega's tijdens piekmomenten <input type="checkbox"/> Geeft werkinstructies aan de keukenhulp en superviseert de personeelsleden die in zijn afdeling werken <input type="checkbox"/> Controleert de voorraad van zijn afdeling en geeft bestellingen door aan de sous-chef of aan de chef-kok (keukenverantwoordelijke, keukenchef) <input type="checkbox"/> Houdt zich aan het voorraadsysteem (FIFO) <input type="checkbox"/> Controleert de kwaliteit en de versheid van de producten <input type="checkbox"/> Ruimt na de dienst zijn afdeling af en maakt de werkplaats en de werkinstrumenten schoon <input type="checkbox"/> Neemt deel aan werkoverleg met collega's en chef(s) <input type="checkbox"/> Geeft suggesties voor nieuwe bereidingen, gerechten of presentaties <input type="checkbox"/> Is voor zijn afdeling verantwoordelijk voor het naleven van de hygiënevoorschriften (HACCP)

	<input type="checkbox"/> Voorkomt verspilling en verlies van grondstoffen <input type="checkbox"/> Leeft de verplichtingen m.b.t. het milieu na
Kennis/Vaardigheden	<input type="checkbox"/> Polyvalent in culinaire en beheerstaken <input type="checkbox"/> Uitstekende productkennis en keukengereedschap en -apparatuur kunnen gebruiken <input type="checkbox"/> Kennis en naleven van hygiënevoorschriften en voedselveiligheidsnormen (HACCP) <input type="checkbox"/> Creatief <input type="checkbox"/> Goed georganiseerd <input type="checkbox"/> Teamwerk <input type="checkbox"/> Medewerkers op de werkplek kunnen opleiden <input type="checkbox"/> Kwaliteitsgericht <input type="checkbox"/> Leiderschap <input type="checkbox"/> Autonomie <input type="checkbox"/> Respect voor de hiërarchie <input type="checkbox"/> Flexibel
Diploma/Verwachte opleiding	De mogelijke opleidingen zijn: <input type="checkbox"/> Bachelor hotelmanagement <input type="checkbox"/> Studies secundair onderwijs in de richting hotel <input type="checkbox"/> Deeltijds secundair onderwijs (CEFA en EFPME) <input type="checkbox"/> Volwassenenonderwijs <input type="checkbox"/> Specifieke beroepsopleidingen (professioneel referentiecentrum: Horeca Be Pro, Horeca Vorming)
Plaats van tewerkstelling	Restaurant, gastronomisch restaurant, restaurant van een hotel, brasserie
Arbeidsvoorwaarden	Onderbroken dienst of doorlopende dienst Weekends en feestdagen Rechtstaand werk Werkkledij (keukenvest, koksmuts, schort, verplichte veiligheidsschoenen)
Loonvoorwaarden	<input type="checkbox"/> Maandelijks minimumloon: 1.938,95 euro bruto (38 uur/week)
Mogelijke loopbaanevolutie	<input type="checkbox"/> Souschef, chef-kok (keukenverantwoordelijke)