

K/ZW/9 Facilitaire dienstverlening: catering en inrichting	BB	KB	GL
Taak: eenvoudige dienstverlenende activiteiten verrichten			
K/ZW/9.1			
Deeltaak: een ruimte verzorgd, functioneel en sfeervol gereedmaken.			
De kandidaat kan:			
1. een ontwerp maken voor een inrichting van een ruimte	x	x	x
2. de juiste hulpmiddelen, materialen en meubilair klaarzetten in een gewenste opstelling	x	x	x
3. audiovisuele apparatuur gebruiksklaar zetten en bedienen zoals computer, beamer	x	x	x
4. aandacht besteden aan raamdecoratie, temperatuur, verlichting, veiligheid, netheid en sfeer	x	x	x
K/ZW/9.2			
Deeltaak: eenvoudige cateringwerkzaamheden verrichten en werken volgens HACCP richtlijnen.			
De kandidaat kan:			
1. regels opvolgen voor ontvangst van gasten	x	x	x
1. een bestelling opnemen	x	x	x
2. dranken en eenvoudige gerechten zoals soep en snacks bereiden	x	x	x
3. dranken en gerechten distribueren en serveren	x	x	x
4. een buffet klaarzetten	x	x	x
5. afruimen en afwasapparatuur bedienen	x	x	x
6. werken volgens HACCP richtlijnen	x	x	x
K/ZW/9.3			
Deeltaak: werken in een grootkeuken volgens HACCP richtlijnen.			
De kandidaat kan:			
1. professionele keukenapparatuur bedienen en schoonmaken volgens protocol	x	x	x
2. aanrecht en keukenmeubilair schoonmaken	x	x	x
3. een keukenvloer, wanden en deuren reinigen	x	x	x
K/ZW/9.4			
Deeltaak: eenvoudige administratieve werkzaamheden verrichten.			
De kandidaat kan:			
1. eenvoudige kassawerkzaamheden verrichten, in het bijzonder een rekening maken, afrekenen en geld tellen	x	x	x
2. gegevens invoeren in een beheerssysteem zoals checklists, aanwezigen, bestellingen en inschrijvingen	x	x	x
3. (digitaal) brieven en pakketten verzorgen en frankeren	x	x	x
4. printen, scannen, kopiëren en ordenen van documenten	x	x	x
5. formele notities en mailberichten maken	x	x	x
Voor het uitvoeren van de taak beheerst de kandidaat de voorwaardelijke kennis, vaardigheden en houding.	x	x	x