

Assistent horeca, voeding of voedingsindustrie

Beroepsbeschrijving

De assistent horeca, voeding of voedingsindustrie assisteert bij de productie en het verkoopklaar maken van voedingsmiddelen, bijvoorbeeld bij een bakker of in een restaurant. Hij is alert op afwijkingen en bedervingen van voeding, en werkt hygiënisch. Hij krijgt opdrachten van zijn leidinggevende. Hij maakt de werkruimte klaar voor gebruik, bewerkt en verpakt de producten om ze te kunnen verkopen, controleert voorraden en registreert productiegegevens. Na afloop maakt hij zijn werkplek en gebruikte machines schoon, en voert hij eventueel eenvoudige onderhoudswerkzaamheden uit. De assistent horeca, voeding of voedingsindustrie werkt onder begeleiding.

Kerntaken en werkprocessen

Werkt als assistent in een arbeidsorganisatie

- Bereidt (assisterende) werkzaamheden voor
- Meldt zich ter afsluiting van zijn (assisterende) werkzaamheden af
- Voert (assisterende) werkzaamheden uit

Assisteert bij ambachtelijke of industriële productie, verwerking en/of verpakking van voeding

- Bewerkt en verwerkt voedingsproducten en/of halffabricaten daarvan
- Maakt (werk)ruimten, gereedschappen en machines schoon
- Maakt (werk)ruimtes bedrijfsklaar
- Maakt voedingsproducten klantgereed

Sectorkamer Entree

Crebo
25252

Niveau
1

In deze leaflet beschrijven we de inhoud van een mbo-beroep. Zo weet u wat u van iemand mag verwachten die gediplomeerd is in dit vakgebied.