

RANGKELNER



Beroep en aanverwante beroepen	Rangkelner(in)- Rijleid(st)er – ½ Rangkelner(in)
Departement	Bediening – zaal, bediening banketten
Overeenstemming met ROME-fiche	G1803
Functiecategorie (Functieclassificatie volgens PC 302)	Categorie 5 – 207-208
Beschrijving	Onder het toezicht van de assistent maître d'hôtel of de maître d'hôtel, zorgt de Rangkelner voor de mise-en-place, de bediening en het afruimen. Wanneer de klanten aanwezig zijn, is hij verantwoordelijk voor een aantal tafels (rij of rang genaamd). Geeft operationele instructies en begeleiding aan de hulpkelners.
Taken	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Doet voor de dienst de schoonmaak, zorgt voor de mise-en-place en de schikking van de tafels en stoelen; geeft werkinstructies aan de hulpkelners en neemt deel aan het werk <input type="checkbox"/> Neemt tijdens de dienst de bestellingen op of ontvangt ze van de maître d'hôtel, geeft de bestelling met de nodige instructies voor de goede uitvoering door aan de keuken <input type="checkbox"/> Houdt toezicht op een vlot verloop van de dienst voor de tafels waarvoor hij verantwoordelijk is; geeft werkinstructies aan de hulpkelners en neemt deel aan het werk <input type="checkbox"/> Ruimt na de dienst de tafels af, doet de mise-en-place voor de volgende dienst en bergt het bedieningsmateriaal op <input type="checkbox"/> Leeft de verplichtingen m.b.t. het milieu na
Kennis/Vaardigheden	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Kennis van de technische handelingen van de mise-en-place en de bediening <input type="checkbox"/> Kennis van het materiaal en de producten (alook de woordenschat) <input type="checkbox"/> Kennis van de regels van de bediening en volgorde <input type="checkbox"/> Behendigheid (dragen van gerechten, schotels, borden)

	<input type="checkbox"/> Kennis en naleven van hygiënevoorschriften en voedselveiligheidsnormen (HACCP) <input type="checkbox"/> Een verzorgd voorkomen en een onberispelijke persoonlijke hygiëne <input type="checkbox"/> Klantgericht <input type="checkbox"/> Teamwerk <input type="checkbox"/> Leiding kunnen geven en de werking van een team kunnen organiseren <input type="checkbox"/> Respect voor de hiërarchie <input type="checkbox"/> Leergierig <input type="checkbox"/> Flexibel op het vlak van uurroosters <input type="checkbox"/> Algemene talenkennis (Frans, Engels)
Diploma/Verwachte opleiding	De mogelijke opleidingen zijn: <input type="checkbox"/> Studies secundair onderwijs (volledig leerplan): richting hotel <input type="checkbox"/> Deeltijds secundair onderwijs (CEFA en EFPME) <input type="checkbox"/> Volwassenenonderwijs <input type="checkbox"/> Specifieke beroepsopleidingen (professioneel referentiecentrum, Horeca Vorming)
Plaats van tewerkstelling	Restaurant, gastronomisch restaurant, hotel, brasserie, mobiele restauratie (trein, boot, ...)
Arbeidsvoorwaarden	Onderbroken dienst of doorlopende dienst Variabel uurrooster Weekends en feestdagen Rechtstaand werk Lasten dragen Uniform dragen of kledingvoorschriften volgen
Loonvoorwaarden	<input type="checkbox"/> Maandelijks minimumloon: 1.886,91 euro bruto (38 uur/week)
Mogelijke loopbaanevolutie	<input type="checkbox"/> Assistent maître d'hôtel, maître d'hôtel, sommelier (na specialisering in de wijnkunde)