

OBERKELNER ROOMSERVICE



Beroep en aanverwante beroepen	Oberkelner
Departement	Service – Food and beverage- Room service, bediening op de kamers
Overeenstemming met ROME-fiche	G1503
Functiecategorie (Functieclassificatie volgens PC 302)	Categorie 9-404
Beschrijving	Staat onder toezicht van de F&B-manager en geeft leiding aan het bedieningspersoneel van de roomservice
Taken	<p><u>Werkorganisatie</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Organiseert, coördineert en superviseert de voorbereidende werkzaamheden van de etagekelners <input type="checkbox"/> Plant de werkzaamheden van het bedieningspersoneel, zorgt voor de taakverdeling en geeft instructies <input type="checkbox"/> Staat in voor de begeleiding van het personeel m.b.t. de roomservice <p><u>Supervisie van de werkzaamheden</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Controleert de mise-en-place van het dienstmateriaal, de benodigdheden <input type="checkbox"/> Noteert de bestellingen en geeft richtlijnen m.b.t. de dienstverlening <input type="checkbox"/> Houdt toezicht op de naleving van het bedieningsprotocol en de huisregels; waarborgt een klantvriendelijke en kwalitatieve bediening <input type="checkbox"/> Controleert de orde en netheid en het voorkomen van het personeel <input type="checkbox"/> Staat in voor de begeleiding van het personeel m.b.t. de te verrichte taken <input type="checkbox"/> Vervult de vereiste formaliteiten voor de afrekening van de verleende diensten <input type="checkbox"/> Zorgt voor een correcte facturatie <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 bediening <input type="checkbox"/> Grondige kennis van de regels van de bediening en volgorde <input type="checkbox"/> Goede talenkennis (vooral Engels) <input type="checkbox"/> Klantgericht <input type="checkbox"/> Zin voor initiatief <input type="checkbox"/> Doorzettingsvermogen <input type="checkbox"/> Kunnen plannen en kunnen organiseren

	<input type="checkbox"/> Leiding kunnen geven <input type="checkbox"/> Kwaliteitsgericht <input type="checkbox"/> Discreet
Diploma/Verwachte opleiding	De mogelijke opleidingen zijn: <input type="checkbox"/> Bachelor in hotelmanagement <input type="checkbox"/> Studies secundair onderwijs (volledig leerplan): richting hotel <input type="checkbox"/> Volwassenenonderwijs <input type="checkbox"/> Specifieke beroepsopleidingen (professioneel referentiecentrum voor de horeca, Horeca Vorming, instellingen voor socioprofessionele inschakeling, praktijkgerichte opleidingen)
Plaats van tewerkstelling	Hotels
Arbeidsvoorwaarden	<input type="checkbox"/> Doorlopende dienst <input type="checkbox"/> Variabel uurrooster <input type="checkbox"/> Weekends en feestdagen <input type="checkbox"/> Rechtstaand werk <input type="checkbox"/> Lasten dragen <input type="checkbox"/> Uniform
Loonvoorwaarden	<input type="checkbox"/> Maandelijks minimumloon: 2.370,75 euro bruto (38 uur/week)
Mogelijke loopbaanevolutie	Mogelijkheid tot doorgroeien in andere diensten van de restauratie