

MEDEDINGINGSPROCEDURE MET ONDERHANDELING

nr. OIB/2021/CPN/0065

“Cateringdiensten voor de Europese Commissie in het Brussels Hoofdstedelijk Gewest en Overijse”

Bijlage II.4

Beschrijving van de op vaste bedragen gebaseerde prestaties per functie

1. Functie chef de partie/kok

- Specifieke beroepsopleiding en/of minstens vijf jaar ervaring in de functie.
- Zorgt voor en controleert de bereiding van gerechten op basis van menu's en technische informatiebladen (voorgerechten, koude en warme gerechten, gegrilde gerechten, deegwaren, sauzen, nagerechten enz.).
- Controleert dagelijks de voorraad volgens het fifo-beginsel.
- Beheerst de hygiëne- en veiligheidsnormen (HACCP-plan) en ziet erop toe dat die in acht worden genomen.
- Beheert autonoom en stelselmatig alle culinaire productieprocessen die eigen zijn aan de functie.
- Zorgt voor de mise-en-place in de toonbanken en de benodigdheden voor de bediening.
- Ziet toe op het goede verloop van de bediening teneinde de klanten tevreden te stellen.
- Keukenonderhoud: maakt keukengerei, werkbladen en aanrechten schoon.
- Is discreet en vertrouwelijk, geeft blijk van teamgeest en is klantgericht.
- Drukt zich uit in het Frans.

2. Functie commis de cuisine

- Specifieke beroepsopleiding en/of minstens drie jaar ervaring in de functie.
- Helpt met de mise-en-place; neemt goederen in ontvangst, controleert ze en bergt ze op; maakt groente gereed (schoonmaken, schillen e.d.); wast sla; bereidt garnituren en sauzen enz.
- Bereidt eenvoudige gerechten (voorgerechten, soepen, groentegerechten, salades, nagerechten enz.) op basis van menu's en technische informatiebladen.
- Helpt bij het koken en warmt kant-en-klaar-/diepvriesmaaltijden op.
- Helpt bij het snijden van koude en fijne vleeswaren.
- Keukenonderhoud: maakt keukengerei, werkbladen en aanrechten schoon.
- Assisteert de koks bij taken waarvoor geen bijzondere kwalificaties vereist zijn.
- Zorgt voor de mise-en-place in de toonbanken en de benodigdheden voor de bediening.
- Garneert de borden en bedient aan de toonbank (dagschotels en andere gerechten).
- Bereidt salades en koude schotels, smeert en belegt broodjes of sandwiches enz.

- Zorgt voor de aanvulling van warme gerechten tijdens de bediening.
- Controleert dagelijks de voorraad volgens het fifo-beginsel.
- Voert op autonome en georganiseerde wijze alle culinaire productieprocessen uit die eigen zijn aan de functie.
- Beheerst de hygiëne- en veiligheidsnormen (HACCP-plan) en neemt deze in acht.
- Ziet toe op het goede verloop van de bediening teneinde de klanten tevreden te stellen.
- Is discreet en vertrouwelijk, geeft blijk van teamgeest en is klantgericht.
- Drukt zich uit in het Frans.

3. Functie buffet-/kassabediende (zelfbedieningsrestaurant en cafetaria)

- Specifieke beroepsopleiding en/of minstens twee jaar ervaring in de functie.
- Bedient en beheert een kasregister.
- Int betalingen conform de vastgestelde procedures.
- Neemt goederen in ontvangst, controleert ze en bergt ze op.
- Draagt zorg voor de mise-en-place in de toonbanken (cafetaria, kassa en zelfbedieningsrestaurant).
- Maakt en bereidt eenvoudige gerechten (broodjes of sandwiches, salades, saladbar, pokebowls, nagerechten enz.) op basis van menu's en technische informatiebladen.
- Assisteert de koks bij taken waarvoor geen bijzondere kwalificaties vereist zijn (helpen met de mise-en-place, groente gereedmaken en schillen, sla wassen, garnituren en sauzen bereiden enz.).
- Helpt bij het bakken van fijne bakkerswaren en brood.
- Warmt kant-en-klaar-/diepvriesmaaltijden op.
- Maakt keukengerei, werkbladen en aanrechten schoon.
- Zorgt voor de mise-en-place in de toonbanken en de benodigdheden voor de bediening.
- Zorgt voor de bediening aan het koffiebuffet.
- Bedient aan de toonbank (dagschotels en andere gerechten).
- Kent de menu's en de samenstelling van gerechten.
- Vult tijdens en na de bediening de toonbanken, voor- en achterbuffets aan (nagerechten, broodjes of sandwiches, drank, snacks e.d.).
- Zorgt tijdens de bediening voor de aanvulling van bestek, borden, glazen, soepkommen enz.
- Serveert koffie en frisdank tijdens koffievergaderingen.
- Controleert dagelijks de goederenvoorraad volgens het fifo-beginsel.
- Beheerst de hygiëne- en veiligheidsnormen (HACCP-plan) en neemt deze in acht.
- Maakt zo nodig de tafels en stoelen in de consumptieruimte en cafetaria schoon tijdens de openingstijden van de eetgelegenheden.
- Reinigt en onderhoudt de apparatuur (kasten, ovens, ijskasten, koelvitruines, toonbanken, werkbladen, aanrechten enz.).
- Zorgt voor de kleine vaatwas.

- Gaat autonoom en stelselmatig te werk bij het uitvoeren van prestaties.
- Neemt werkkleding in ontvangst, controleert die en bergt die op.
- Onthaalt en informeert klanten op beleefde wijze.
- Kan zich mondeling goed uitdrukken en is communicatief vaardig.
- Ziet toe op het goede verloop van de bediening teneinde de klanten tevreden te stellen.
- Is discreet en vertrouwelijk, geeft blijk van teamgeest en is klantgericht.
- Drukt zich uit in het Frans en heeft een basiskennis van het Engels (of omgekeerd).

4. Functie kelner

- Specifieke beroepsopleiding en/of minstens drie jaar ervaring in de functie.
- Schikt tafels en stoelen volgens reserveringen.
- Dekt de tafels volgens menukeuze.
- Controleert de mise-en-place van wijnen.
- Dresseert de serveerwagen voor kaas en nagerechten.
- Onthaalt en informeert klanten op beleefde wijze.
- Kent de menukaart, de menu's en de samenstelling van gerechten.
- Bedient klanten volgens de gevestigde normen.
- Brengt de zaal na elke bediening weer in orde voor de volgende bediening.
- Neemt bestellingen op, serveert warme en/of koude dranken tijdens koffievergaderingen en conferenties en ruimt af.
- Beheerst de hygiëne- en veiligheidsnormen (HACCP-plan) en neemt deze in acht.
- Gaat autonoom en stelselmatig te werk bij het uitvoeren van prestaties.
- Ziet toe op het goede verloop van de bediening teneinde de klanten tevreden te stellen.
- Is discreet en vertrouwelijk, geeft blijk van teamgeest en is klantgericht.
- Kan zich mondeling goed uitdrukken en is communicatief vaardig.
- Beheerst het Frans en heeft een goede kennis van het Engels (of omgekeerd).

5. Functie banketbakker

- Specifieke beroepsopleiding en/of minstens vier jaar ervaring in de functie.
- Bereidt, bakt en garneert diverse nagerechten (taarten, gebakjes, biscuits, croissants, chocolade- en slagroomgebak, bonbons, fingerfood, consumptie-ijs enz.) volgens precieze recepten in de gastronomie- en cateringsector.
- Kent de ingrediënten voor het bereiden en bakken van taarten, fijn gebak, suikergoed en biscuits.
- Beheerst de hygiëne- en veiligheidsnormen (HACCP-plan) en neemt deze in acht.
- Gaat autonoom en stelselmatig te werk bij het uitvoeren van prestaties.
- Inventariseert de voorraad.
- Ziet toe op het goede verloop van de bediening teneinde de klanten tevreden te stellen.
- Is discreet en vertrouwelijk, geeft blijk van teamgeest en is klantgericht.

- Drukt zich uit in het Frans en/of het Engels.

6. Functie afwasser

- Wast vaatwerk, bestek, glazen, dienbladen, zilverwerk en al het keukengerei, en bergt alles op.
- Zorgt voor de mise-en-place in de zaal en vult bestek, borden, dienbladen, glazen enz. aan vóór, tijdens en na de bediening.
- Bedient de bandvaatwasmachine en zorgt voor de dagelijkse schoonmaak.
- Is belast met de afwas van keukengereedschap (potten en pannen, sauteerpannen, stoomkokers, groot vaatwerk, kookplaten, kookstellen, serveerwagens, dienbladwagens, ovenladders enz.).
- Beheerst de hygiëne- en veiligheidsnormen die van toepassing zijn op keukenwerk en neemt deze in acht.
- Is discreet en vertrouwelijk, geeft blijk van teamgeest en is klantgericht.
- Drukt zich uit in het Frans.

7. Functie chauffeur/bezorger en logistieke ondersteuning (koelwagens)

- Levert en/of verdeelt voedingsmiddelen, vaatwerk en keukengerei tussen de productie- of opslaglocatie en de distributie- en consumptielocatie.
- Ziet erop toe dat de vooraf vastgestelde leveringsplanning in acht wordt genomen.
- De nodige taken uitvoeren voor het goede verloop van de levering en inontvangstname en voor de opberging van de goederen in het voertuig en/of de voorraad.
- Zorgt voor een koelwagen die is goedgekeurd om voedingsmiddelen en verse producten te vervoeren. Er zijn twee soorten koelwagens (positieve temperatuur) nodig: een volledig elektrische lichte bedrijfskoelwagen (positieve temperatuur) met een nuttig laadvermogen van minstens 2 m³ en een koelwagen met een nuttig laadvermogen van minstens 12 m³. Het elektrische voertuig kan worden opgeladen in de ondergrondse parkeergarage van de Commissie.
- Neemt de hygiëne- en veiligheidsnormen die van toepassing zijn op keukenwerk (HACCP-plan) in acht.
- Is discreet en vertrouwelijk, geeft blijk van teamgeest en is klantgericht.
- Drukt zich uit in het Frans en/of het Engels.

Zoals aangegeven in de technische specificaties kunnen ook op ad-hocbasis andere profielen worden gevraagd (bijvoorbeeld chef de cuisine, souschef) in het kader van uitzonderlijke prestaties. In dergelijke gevallen wordt er een specifieke kostenraming opgesteld.