|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Kenmerk** | **-** | **Chefkok i** | **chefkok ii** | **chefkok iii** | **+** |
| ***Typering kaart en bereidingsproces*** | Zie functieomschrijving en NOK-bijlage Sous--chefkok | Regulier:  - groot aantal verschillende maar, herkenbare gerechten, hoofdingrediënt is bepalend;  - snelheid servies dat overeenkomt met een kort verblijf van gasten;  - beperkte diversiteit qua kooktechnieken, proces is te typeren als ‘verhitten’ en (beperkt) toevoegen van ingrediënten aan basisstructuren;  - overzichtelijke keuken. | Regulier:  - groot aantal verschillende maar herkenbare gerechten, hoofdingrediënt is bepalend;  - snelheid servies dat overeenkomt met een middellang verblijf van gasten;  - redelijke diversiteit in kooktechnieken, proces is overwegend te typeren als ‘toevoegen van ingre­diënten aan basisstructuren’, er is in beperkte mate sprake van het ‘volledig opbouwen van gerechten’;  - keuken is (door zijn omvang) veelal opgedeeld in gescheiden parties, al of niet onder leiding van een sous-chef of chef de partie. | Luxe:  - snel wisselende kleine gedetailleerde kaart, gerechten als totaal zijn bepalend;  - snelheid servies leidt tot een avondvullend gastprogramma;  - creativiteit (gerechten) en presentatie (gerechten en restaurant) zijn typerend voor de positionering in de markt;  - grote diversiteit in keukentechnieken, merendeel van de gerechten wordt volledig opgebouwd;  - keuken is, door zijn exclusiviteit, opgebouwd uit meerdere parties, elk onder leiding van een sous-chef of chef de partie. | Zie functieomschrijving en NOK-bijlage F&B manager |
| ***Omvang keukenbrigade*** | - < 5 (parttime) medewerkers. | - 5 tot 15 (parttime) medewerkers. | - 5 tot 10 (parttime) medewerkers. |
| ***Zelfstandigheid*** | - Afstand tot direct leidinggevende is klein.  - Leidinggevende beschikt over vakinhoudelijk kennis en ervaring en is direct te raadplegen (fysiek aanwezig of oproepbaar).  - Beslissingen hebben betrekking op de dagelijkse inhoudelijke zaken en klachten van gasten. | - Afstand tot direct leidinggevende is aanzienlijk.  - Leidinggevende beschikt over vakinhoudelijk kennis en ervaring, maar is door de omvang van het bedrijf veelal niet direct te raadplegen.  - Beslissingen zijn (in)direct van invloed op het financieel resultaat van de keuken. | - Afstand tot direct leidinggevende is klein.  - Leidinggevende beschikt veelal niet over de vakinhoudelijk kennis en ervaring.  - Beslissingen zijn direct van invloed op de profilering in de markt en daarmee samenhangend het financieel resultaat van het bedrijf. |
| ***Aard van de werkzaamheden*** | - Nadruk ligt in hoge mate op de bereidingswerk­zaamheden.  - Chefkok I werkt in hoge mate zelf mee.  - Voorraden worden afgeroepen bij vaste leveranciers.  - Er is sprake van vaste prijs- en levercondities. Chefkok I heeft een adviesrol t.a.v. leveranciers en levercondities vanuit zijn eigen vakgebied (o.m. benodigde kwaliteit producten, levertijden en frequenties).  - Recepturen/menu’s staan vast, variaties (dag-/ weekmenu) worden in overleg met leidinggevende samengesteld waarbij de bijdrage van de chefkok I gericht is op de inhoudelijke inbreng vanuit inzichten in de praktijk. | - Nadruk ligt op het coördineren van een zo efficiënt en effectief mogelijk bereidingsproces.  - Chefkok II springt waar nodig bij in de uitvoering.  - Voorraden worden besteld bij vaste leveranciers.  - Chefkok II maakt binnen richtlijnen afspraken met leveranciers over prijzen en levercondities.  - Recepturen/menu’s staan vast, variaties (dag-/ weekmenu alsook afwijkende menu’s bij partijen) worden in overleg met leidinggevende samenge­steld waarbij de bijdrage van de chefkok II zowel op inhoud als op financieel resultaat (marges/prijs­stelling) is gericht. | - Nadruk in de functie ligt op kwaliteitsborging en verbetering/vernieuwing.  - Chefkok III is de inhoudelijk expert op het gebied van bereiding en ontwikkeling.  - Voorraden worden ingekocht bij een grote diversiteit aan (kleine) leveranciers waarbij afspraken op het gebied van kwaliteit, prijs en levercondities maat­werkovereenkomsten zijn en zelfstandig door de chefkok III worden uitonderhandeld.  - Chefkok III ontwikkelt nieuwe recepten/menu’s op basis van trends in de markt, seizoensinvloeden en grondstofkwaliteit en anticipeert op specifieke wensen/behoeften van klant(en)(groepen). Hierbij is hij/zij verantwoordelijk voor kwaliteit en financieel resultaat (marge/prijsstelling). |
| ***Referentiefunctie  handboek 2002*** | - Chefkok klein restaurant (K.7.1) | - Chefkok groot restaurant (K.8.1) | - Chefkok ‘luxe’ restaurant (K.9.1) |
| **Functiegroep** | **6** | **7** | **8 (referentie)** | **9** | **10** |

*NB. Functiehouder moet in staat zijn alle aspecten van voorgaande functie te beheersen.*