|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Kenmerk** | **-** | **Chefkok i** | **+** |
| ***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. | Zie functieomschrijving en NOK-bijlage F&B manager |
| ***Omvang keukenbrigade*** | - < 5 (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. |
| ***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. |
| ***Referentiefunctie  handboek 2002*** | - Chefkok klein restaurant (K.7.1) |
| **Functiegroep** | **6** | **7** | **10** |

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