|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Kenmerk** | **-** | **chefkok ii** | **+** |
| ***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 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. | Zie functieomschrijving en NOK-bijlage F&B manager |
| ***Omvang keukenbrigade*** | - 5 tot 15 (parttime) medewerkers. |
| ***Zelfstandigheid*** | - 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. |
| ***Aard van de werkzaamheden*** | - 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. |
| ***Referentiefunctie  handboek 2002*** | - Chefkok groot restaurant (K.8.1) |
| **Functiegroep** | **6** | **8 (referentie)** | **10** |

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