|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Kenmerk** | **-** | **kok i** | **kok ii** | **kok iii** | **+** |
| ***Typering kaart*** | Zie functieomschrijving en NOK-bijlage Keukenhulp | Standaard:  - een (relatief vaste) kaart met een groot aantal verschillende maar herkenbare gerechten waarbij het hoofdingrediënt bepalend is;  - snelheid servies dat overeenkomt met een kort verblijf van gasten. | Ambachtelijk:  - een kaart met een wisselend karakter met een groot aantal verschillende maar herkenbare gerechten waarbij het hoofdingrediënt bepalend is;  - snelheid servies dat overeenkomt met een kort verblijf van gasten. | Luxe:  - snel wisselende kleine gedetailleerde kaart, gerechten als totaal zijn bepalend;  - snelheid servies = avondvullend;  - creativiteit (gerechten) en presentatie (gerechten en restaurant) zijn bepalend. | Zie functieomschrijving en NOK-bijlage Sous-chefKok. |
| ***Typering bereiding*** | - (Half)producten worden voorbereid (b.v. gesneden) of kant-en-klaar (deeg, sauzen, soepen e.d.) aangeleverd.  - Beperkt aantal eenvoudige bereidingshandelingen (grillen, bakken, toasten, frituren, opwarmen e.d.).  - Eenduidige bereidingsvoorschriften en/of aanwij­zingen (samenstellingsverhoudingen staan vast).  - Eenvoudige en standaard presentatie/opmaak van de gerechten gebeurt volgens vaste instructies en werkmethoden. | - Zowel (voorverpakte) ingrediënten als (half-) producten die grotendeels zelf worden voorbereid (snijden, wassen, portioneren, voorkoken, e.d.).  - Toepassing van de basis kooktechnieken (mengen, koken, bakken, e.d.), beperkt combineren van handelingen.  - Werkt volgens recept, kan/mag bijstellen afhankelijk van smaak, kleur, garing e.d.  - Presentatie/opmaak kan variëren per gerecht en wordt uitgevoerd volgens vaste instructies en werkmethoden. | - Ingrediënten zijn vers.  - Alle voorkomende bereidingstechnieken, ook de specialistische (fileren e.d.), veel combinaties van handelingen.  - Werkt volgens recept, kan/mag bijstellen afhankelijk van smaak, kleur, garing e.d. Anticipeert op specifieke klantvragen. Hij/zij maakt gebruik van specialistische hulpmiddelen.  - Presentatie/opmaak varieert per gerecht, bepaalt gezicht van het restaurant en dient te voldoen aan hoge bedrijfstandaarden/kwaliteitseisen. |
| ***Kwaliteit / optimalisatie*** | - Beperkte invloed op kwaliteit.  - Standaard controlewerkzaamheden op inkomende en uitgaande (half)producten op uiterlijke staat, houdbaarheidsdata e.d.  - Constateert vanuit de praktijk knelpunten in het eigen werk en maakt hiervan melding. | - Redelijke invloed op kwaliteit.  - Standaard controles en controles naar eigen inzicht op inkomende ingrediënten/(half)producten en uitgaande gerecht(en)(gedeelten), gebaseerd op eigen productkennis.  - Constateert vanuit de praktijk knelpunten in het eigen werk en daarmee samenhangende functies en levert een bijdrage aan verbetermogelijkheden. | - Ruime invloed op kwaliteit.  - Controles op te gebruiken ingrediënten, halfproduct, gerechtgedeelten en gerechten, gebaseerd op een uitgebreide theoretische en praktische product­kennis en organoleptisch vermogen.  - Signaleert vanuit de praktijk verbeterpunten in het keukenproces en verwante disciplines en formuleert oplossingsrichtingen (b.v. receptuurinstructies). |
| ***Kennis en ervaring*** | - Opleidingsniveau MBO 2 of vergelijkbaar.  - Kennis van en ervaring met (bedrijfspecifieke) bereidings- en presentatietechnieken. | - Opleidingsniveau MBO 2 of vergelijkbaar.  - Kennis van en ervaring met alle basis kooktech­nieken in de diverse keukenafdelingen/parties. | - Opleidingsniveau MBO 3.  - Kennis van eigenschappen van gebruikte producten en ingrediënten aangevuld met een ontwikkeld organoleptisch vermogen.  - Kennis van en ervaring met specialistische bereidings- en productbewerkingstechnieken. |
| ***Referentiefunctie  handboek 2002*** | - Kok eenvoudige gerechten (K.3.1)  - Medewerker fastfoodrestaurant (K.3.2) | - Kok productie (K.4.1) | - Kok groot restaurant (K.5.1)  - Kok luxe restaurant (K.5.2) |
| **Functiegroep** | **2** | **3** | **4 (referentie)** | **5** | **6** |

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