|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Kenmerk** | **-** | **kok iii** | **+** |
| ***Typering kaart*** | Zie functieomschrijving en NOK-bijlage Keukenhulp | 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*** | - 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*** | - 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 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 groot restaurant (K.5.1)- Kok luxe restaurant (K.5.2) |
| **Functiegroep** | **2** | **5** | **6** |

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