|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Kenmerk** | **-** | **Medewerker fastservice i** | **Medewerker fastservice ii** | **+** |
| ***Breedte inzetbaarheid*** | Zie functieomschrijving en NOK-bijlage keukenhulp | - Alle voorkomende ‘voorbereidende en productiewerkzaamheden’ die geen direct contact met de gast vergen, anders dan het overhandigen van bestelde producten/gerechten. | - Alle voorkomende ‘voorbereidende en productiewerkzaamheden’ die geen direct contact met de gast vergen, anders dan het overhandigen van bestelde producten/gerechten.  - Alle voorkomende werkzaamheden aan de counter en kassa, kern van de werkzaamheden zit in het opnemen van bestellingen. | Zie functieomschrijving en NOK-bijlage  allround medewerker fastservice |
| ***Aard gastcontact*** | - Niet/nauwelijks van toepassing, beperkt tot algemene omgangsvormen. | - Gericht op het uitstralen van de formulegedachte bij het opnemen/afrekenen van bestellingen.  - Klachten van gasten die niet evident en/of direct oplosbaar zijn worden opgeschaald naar de allround medewerker of chef. |
| ***Specifieke kennis*** | - Kan de gangbare bereidingstechnieken in de fastservice toepassen (frituren, bakken, bedienen boilers, vervaardigen milkshakes e.d.).  - Kent de opslagcondities en fifo-principes. | - Kent de eigenschappen van de tot het assortiment behorende producten/ gerechten in het algemeen en de aanbiedingen in het bijzonder.  - Kent de procedures rondom het opmaken van de kassa en afstorten van gelden. |
| ***Referentiefunctie  handboek 2002*** | - Assistent bediening/fastfood (B.2.1) | - Medewerker cafetaria/counter (B.3.3)  - Medewerker fastfoodrestaurant (K.3.2) |
| **Functiegroep** | **1** | **2** | **3 (referentie)** | **4** |

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