

FUNCTIEPROFIEL		
<p>Kenmerken van de referentiefunctie</p> <p>De sous-chefkok II komt voor in het luxe segment dat zich onderscheidt op basis van exclusiviteit en culinair hoogwaardige gerechten/menu's die worden bereid met verse ingrediënten van hoge kwaliteit. De sous-chefkok II heeft de leiding op de werkvloer in zijn partje en bij afwezigheid chefkok voor de gehele keuken. Hij/zij stuurt de medewerkers vaktechnisch aan en draagt zorg voor de (voor)bereiding en presentatie van gerechten en gerechtgedeelten volgens planning, vaste instructies en werkmethode die mede door hem/haar zijn vastgesteld. Hij/zij is sparringpartner van de chefkok/eigenaar bij het, op basis van ontwikkelingen in de markt, aanpassen van de kaart/recepten en calculeren van prijzen van nieuwe/aangepaste gerechten. Daarnaast draagt hij/zij zorg voor de dagelijkse bestellingen bij diverse leveranciers, waarbij de leveringsvoorwaarden kunnen fluctueren (dagprijzen).</p> <p>Indeling wordt ondersteund door een NOK, waarin het verschil tussen groep 6 en 7 (referentie) wordt uitgewerkt.</p>		
<p>Organisatie</p> <p>Direct leidinggevende : vakinhoudelijk leidinggevende. Geeft leiding aan : 5 tot 15 (parttime) medewerkers (vaktechnisch).</p>		
Resultaatgebieden	Taken	Resultaatindicatoren
1. (Voor)bereiding gerechten (toegewezen partje)	<ul style="list-style-type: none"> - indelen en toewijzen van werkzaamheden, geven van aanwijzingen/ instructies, toezien op de voortgang en uitvoeringskwaliteit van de werkzaamheden - plannen van hoeveelheden voor te bereiden producten, bewaken van het verantwoord gebruik van grondstoffen; - bewaken van de aansluiting met de bediening, (toezien op een continue) afstemming en communicatie met de bediening, vooral bij speciale verzoeken en verwachte problemen/stagnaties met bestellingen, uitgifteproces e.d.; - opvangen en afhandelen van vragen, klachten, problemen e.d.; bij grote problemen inschakelen leidinggevende; - toezien op de naleving van de voorschriften op het gebied van veiligheid, Arbo, HACCP en werk- en presentatiemethoden (huisstijl); - zelf meewerken in de uitvoering (koken, doorgeefgereed maken van gerechten, opruimen, schoonmaken, e.d.); - begeleiden/opleiden van nieuwe medewerkers/ stagiaires/leerlingen. 	<ul style="list-style-type: none"> - procesefficiency partje (verbruikte hoeveelheden, spillage, tijdig doorgeefgereed); - kwaliteit bereiding (tevredenheid chefkok/gasten); - conform voorschriften (receptuur, werkmethode, HACCP, presentatie).
2. Advies aanpassing menukaart en werkmethode	<ul style="list-style-type: none"> - bijdragen aan wijzigingen/vernieuwing menukaart en de ontwikkeling van recepten, garnituren, e.d.; - doen van voorstellen aan de vakinhoudelijk leidinggevende (chefkok, ondernemer/eigenaar) vanuit dagelijkse praktijk en/of signalen uit de markt zowel op het gebied van producten/gerechten als werkprocessen; - uitproberen en beoordelen nieuwe recepten; - uitwerken van receptinstructies voor medewerkers. 	<ul style="list-style-type: none"> - aantal overgenomen voorstellen; - inzicht in gastbehoefte.
3. Voorraadbeheer en dagelijkse bestelling	<ul style="list-style-type: none"> - opstellen van bestellijsten voor de eigen partje c.q. totale keuken (bij afwezigheid van de chefkok); - doorgeven van bestellingen aan leveranciers; - zorgen voor de ontvangstcontrole en reclameren bij afwijkingen. 	<ul style="list-style-type: none"> - voldoende voorraad; - tijdig doorgegeven bestellingen; - juiste opslag artikelen; - conform fifo-principe.
Bezwarende omstandigheden		
<ul style="list-style-type: none"> - Krachtsinspanning bij het tillen, verplaatsen van pannen e.d. - Lopend en staand, en veelal plaatsgebonden werken. - Hitte (warmte-uitstraling) bij het werken aan kooktoestellen. Soms sprake van werkdruk bij pieken in het werkaanbod. - Kans op letsel door het hanteren van messen, bedienen van keukenapparatuur, branden aan hete delen en uitglijden over (natte/vette) vloeren. 		
Datum: maart 2011	Funcatiegroep: 7 zie NOK-bijlage voor funcatiegroep 6.	

NB: Het funcatieniveau is uitsluitend gebaseerd op het funcatieprofiel

COMPETENTIEPROFIEL***Kennis en betekenisvolle vaardigheden***

- MBO niveau 4 werk- en denkniveau;
- aantoonbare kennis van alle kooktechnieken;
- kennis van producten/ingrediënten en (de samenstelling van) de menukaart.

Competenties / gedragsvoorbeelden

NB: De hieronder genoemde competenties en gedragsvoorbeelden zijn suggesties voor gewenst gedrag behorende bij een adequate uitoefening van de referentiefunctie. Evenals het functieprofiel is het aan te bevelen om het competentieprofiel aan te passen aan de van toepassing zijnde bedrijfssituatie. Gebruik hiervoor de competentiebibliotheek zoals opgenomen op de indelingswebsite en/of een ander competentiewoordenboek.

Coachen / Instrueren:

- toont belangstelling voor anderen en wat hen bezighoudt;
- weet te motiveren en enthousiast te maken;
- geeft vertrouwen en ruimte om iets zelf te doen en fouten te maken;
- laat anderen voorbeeldgedrag zien.

Initiatief nemen:

- begint uit zichzelf, wacht niet af;
- heeft vertrouwen in eigen kunnen en kwaliteit;
- kijkt in het eigen werk vooruit en komt in actie als dat nodig is;
- ziet als zaken (ook buiten het eigen werk) blijven liggen en pakt ze op als dat kan.

Kwaliteitsgericht:

- corrigeert direct als niet aan de eisen wordt voldaan;
- vraagt terugkoppeling van gasten over kwaliteit en service;
- komt met voorstellen om zaken beter te doen.

Oog voor detail / Nauwgezet:

- is grondig, controleert de eigen werkzaamheden;
- is ordelijk en werkt overzichtelijk, ook bij overdracht van werkzaamheden;
- werkt volgens vaste procedures, voert de nodige controles uit.

Stressbestendig:

- blijft onder moeilijke omstandigheden of hoge werkdruk kalm/rustig;
- herstelt snel na tegenslag of teleurstelling;
- blijft ook onder druk doelgericht werken.