|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Kenmerk** | **-** | **Sous-chefkok i** | **sous-chefkok ii** | **+** |
| ***Typering kaart*** | Zie functieomschrijving en NOK-bijlage (Zelfstandig werkend) Kok | Regulier:  - groot aantal verschillende maar herkenbare gerechten, hoofdingrediënt is bepalend;  - snelheid servies dat overeenkomt met een kort verblijf van gasten. | Luxe:  - snel wisselende kleine gedetailleerde kaart, gerechten als totaal zijn bepalend;  - gastenverblijf is avondvullend;  - creativiteit (gerechten) en presentatie (gerechten en restaurant) zijn bepalend. | Zie functieomschrijving en NOK-bijlage ChefKok |
| ***Typering bereidingsproces*** | - Zowel (voorverpakte) ingrediënten als (half)producten die deels zelf worden voorbereid (snijden, wassen, portioneren, voorkoken, e.d.) of kant-en-klaar of als basis worden aangeleverd (sauzen, deeg, soepen e.d.).  - Toepassing van de basis kooktechnieken (mengen, koken, braden, e.d.), beperkt combineren van handelingen.  - Repeterende bereidingswijze, recept is leading, bijstelling afhankelijk van smaak, kleur, garing e.d.  - Presentatie/opmaak heeft een grote mate van standaardisatie, maar kan variëren per gerecht. | - Ingrediënten zijn vers en/of van een hoge mate van bestorvenheid, voorbereiding wordt volledig in de keuken uitgevoerd.  - Alle voorkomende bereidingstechnieken, ook de specialistische (fileren, e.d.), veel combinaties van handelingen.  - Grote diversiteit in bereidingen binnen kort tijdsbestek, anticiperen op specifieke klantvragen, gebruik van specialistische hulpmiddelen is nodig.  - Presentatie/opmaak varieert per gerecht, bepaalt gezicht van het restaurant en dient te voldoen aan hoge bedrijfsstandaarden/kwaliteitseisen. |
| ***Zelfstandigheid / innovatiegraad*** | - Focus ligt voornamelijk op voortgang en uitvoeringskwaliteit van het proces.  - Bijdrage in ontwikkeling recepten/kaart heeft voornamelijk betrekking op verbeteren van bestaande recepten of uitproberen van nieuwe recepten.  - Waarneming chefkok heeft betrekking op de voortgang van het (keuken)proces.  - Werkt vanuit vaste procedures en kan, ook bij afwezigheid van de chefkok, direct terugvallen op de naast-hogere leidinggevende als daarvan afgeweken moet worden.  - Bestellingen lopen hoofdzakelijk via de groothandel of vaste leveranciers en heeft het karakter van afroepen van aantallen. | - Focus ligt voornamelijk op voortgang en uitvoeringskwaliteit van het proces.  - Is te typeren als de sparringpartner van de chefkok (of eigenaar/ondernemer) in het vaststellen van de kaart en bedenken van nieuwe recepten (met bijbehorende calculaties/prijsstelling), komt actief met suggesties op basis van eigen marktinzicht.  - Waarneming chefkok betreft alle aspecten van het leidinggeven.  - Werkt volgens kaders en richtlijnen, die ruimte bieden voor interpretatie en aanpassing aan de zich voordoende situatie.  - Bestellingen lopen hoofdzakelijk via eigen (contact)leveranciers, gezien dagvers karakter van de ingrediënten is er sprake van beoordeling van de kwaliteit en fluctuerende (dag)prijzen en afwegingen tussen kostprijs product en verkoopmarge. |
| ***Referentiefunctie  handboek 2002*** | - Sous-chefkok (K.6.1) | - Sous-chefkok luxe restaurant (K.7.2) |
| **Functiegroep** | **5** | **6** | **7 (referentie)** | **8** |

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