

Niveau onderscheidende kenmerken (NOK) – Sous-chefkok

Functienummer: K.7.I

KENMERK	-	SOUS-CHEFKOK I	SOUS-CHEFKOK II	+
Typering kaart	Zie functieomschrijving en NOK-bijlage (Zelfstandig werkend) Kok	Regulier: <ul style="list-style-type: none"> - groot aantal verschillende maar herkenbare gerechten, hoofdingrediënt is bepalend; - snelheid servies dat overeenkomt met een kort verblijf van gasten. 	Luxe: <ul style="list-style-type: none"> - 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		<ul style="list-style-type: none"> - 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. 	<ul style="list-style-type: none"> - 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		<ul style="list-style-type: none"> - 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. 	<ul style="list-style-type: none"> - 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)	
Funcatiegroep	5	6	7 (referentie)	8

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