|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Kenmerk** | **-** | **Sous-chefkok i** | **+** |
| ***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.  | 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. |
| ***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. |
| ***Referentiefunctie handboek 2002*** | - Sous-chefkok (K.6.1) |
| **Functiegroep** | **5** | **6** | **8** |

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